

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Rumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	5
2.1 Kajian Teori	5
2.1.1 Kualitas adonan pancong lumer <i>Frozen</i>	5
2.1.2 Kue Pancong Lumer	8
2.1.3 Pembekuan	22
2.2 Kerangka Pemikiran	25
2.3 Hipotesis Penelitian	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2 Metode Penelitian	27
3.3 Variabel Penelitian	27
3.4 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	28
3.5 Definisi Operasional	28
3.6 Desain Penelitian	29
3.7 Prosedur Penelitian	30
3.7.1 Kajian Pustaka	30
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	30
3.8 Instrumen Penelitian	39
3.9 Teknik Pengambilan Data	41
3.9.1 Uji Fisik	41
3.9.2 Uji organoleptik	42
3.10 Teknik Analisis Data	43
3.11 Hipotesis Statistik	44

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1	Hasil Penelitian	46
4.1.1	Hasil Uji fisik Produk Pancong	46
4.1.2	Hasil Validasi Panelis Ahli	49
4.1.3	Hasil Penilaian Panelis Agak Terlatih	50
4.2	Pembahasan	57
4.3	Kelemahan Penelitian	60
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1	Kesimpulan	61
5.2	Saran	61
	DAFTAR PUSTAKA	62
	LAMPIRAN	64
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	81



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu	11
Tabel 3. 1 Rancangan Uji Organoleptik Pancong Lumer <i>Frozen</i>	30
Tabel 3. 2 Alat yang digunakan dalam pembuatan pancong lumer	31
Tabel 3. 3 Bahan yang digunakan dalam pembuatan pancong lumer	32
Tabel 3. 4 Uji Coba ke-1	36
Tabel 3. 5 Uji Coba ke-2	36
Tabel 3. 6 Uji Coba ke-3	37
Tabel 3. 7 Uji Coba ke-4	37
Tabel 3. 8 Rangkuman hasil uji coba pancong lumer	38
Tabel 3. 9 Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	40
Tabel 3. 10 Instrumen Uji Panelis Agak Terlatih	41
Tabel 4. 3 Hasil Penilaian Validasi oleh Panelis Ahli	49
Tabel 4. 4 Hasil Penilaian Aspek Warna Pancong Lumer	51
Tabel 4. 5 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	52
Tabel 4. 6 Hasil Penilaian Aspek Aroma Pancong Lumer	52
Tabel 4. 7 Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	54
Tabel 4. 8 Hasil Penilaian Aspek Rasa Pancong Lumer	54
Tabel 4. 9 Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	55
Tabel 4. 10 Hasil Penilaian Aspek Tekstur Pancong Lumer	56
Tabel 4. 11 Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	57

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 <i>Blast freezer</i>	33
Gambar 3. 2 Bagan alur pembuatan pancong lumer	35
Gambar 4. 1 Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Penambahan Volume	47
Gambar 4. 2 Hasil pori pancong lumer	48



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Instrumen Validitas Panelis Ahli	64
Lampiran 2 Instrumen Penilaian Panelis Agak Terlatih	65
Lampiran 3 Instrumen Penilaian Panelis Agak Terlatih	66
Lampiran 4 Instrumen Penilaian Panelis Agak Terlatih	67
Lampiran 5 Hasil Data Penilaian Aspek Warna Pancong Lumer <i>Frozen</i>	68
Lampiran 6 Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Pancong Lumer <i>Frozen</i>	69
Lampiran 7 Hasil Data Penilaian Aspek Aroma Pancong Lumer <i>Frozen</i>	70
Lampiran 8 Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Pancong Lumer <i>Frozen</i>	71
Lampiran 9 Hasil Data Penilaian Aspek Rasa Pancong Lumer <i>Frozen</i>	72
Lampiran 10 Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Pancong Lumer <i>Frozen</i>	73
Lampiran 11 Hasil Data Penilaian Aspek Tekstur Pancong Lumer <i>Frozen</i>	74
Lampiran 12 Hasil Perhitungan Data Aspek Tekstur Pancong Lumer <i>Frozen</i>	75
Lampiran 13 Tabel Hasil Ukur Volume Produk Pncong Interval 2 Hari	76
Lampiran 14 Tabel Distribusi X^2	77
Lampiran 15 Tabel Q Scores	78
Lampiran 16 Dokumentasi Pengambilan Data Panelis Agak Terlatih	79
Lampiran 17 Label Kemasan	80