

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	vi
ABSTRAK	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
KATA PENGANTAR	xviii
DAFTAR ISI.....	xx
DAFTAR TABEL.....	xxiii
DAFTAR GAMBAR.....	xxv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Tinjauan Tentang Ubi Jalar (<i>Sweet Potato / Ipomoea Batatas</i>).....	6
2.1.1 Jenis-jenis ubi jalar	6
2.1.2 Manfaat Ubi Jalar Ungu.....	7
2.2 Metode Membuat Kue.....	8
2.3 Tinjauan Tentang <i>Waffle</i>	9
2.2.1 Jenis-jenis <i>Waffle</i>	10

2.3	Jenis dan Fungsi Bahan yang Penting Dalam Proses Pembuatan <i>TeLov Waffle</i>	11
2.3.1	Tepung Terigu.....	11
2.3.2	Tepung Ubi Jalar Ungu.....	13
2.3.3	Tepung Maizena.....	13
2.3.4	Gula.....	13
2.3.5	Garam.....	14
2.3.6	Susu.....	14
2.3.7	<i>Shortening</i>	15
2.3.8	Telur.....	15
2.3.9	<i>Food Coloring</i>	16
2.3.10	<i>Baking Powder</i>	17
2.3.11	Cokelat.....	17
2.3.12	Lemon.....	18
2.3.13	Manfaat Zat Gizi.....	18
2.3.14	Serat.....	19
2.3.15	Kalsium.....	19
2.3.16	Kalori.....	20
2.4	Parameter Mutu Roti.....	20
2.5	Faktor yang Mempengaruhi Mutu Roti.....	21
2.6	Kerangka Berpikir Pembuatan <i>TeLov Waffle</i>	22
2.7	Hipotesa.....	23
BAB III METODE PENELITIAN		24
3.1	Rancangan Penelitian.....	24
3.1.1	Prosedur Penelitian.....	24
3.1.2	Alat dan Bahan.....	24
3.1.3	Proses Pembuatan <i>TeLov Waffle</i>	25
3.1.4	Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
3.2	Populasi dan Penentuan Sampel.....	29
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	31

3.3.1	Metode Eksperimen.....	31
3.3.2	Uji Organoleptik.....	36
3.3.3	Statistik Deskriptif.....	37
3.3.4	Analisis Biaya.....	38
BAB IV PENYAJIAN DAN ANALISA DATA.....		39
4.1	Penyajian dan Analisa Data.....	39
4.1.1	Hasil Observasi Peneliti.....	39
4.1.2	Hasil Kuesioner.....	41
4.2	Interpretasi.....	44
4.2.1	Aroma.....	44
4.2.2	Rasa.....	45
4.2.3	Tekstur.....	46
4.2.4	Warna.....	47
4.2.5	Bentuk Penyajian.....	48
4.2.6	Pernyataan Responden.....	49
4.2.7	Kandungan Nilai Gizi.....	50
4.2.8	Analisis Biaya Pembuatan <i>TeLov Waffle</i>	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		54
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....		58