

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR LAMBANG ISTILAH SINGKATAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Peneliti	4
1.4.2 Bagi Institusi	5
1.4.3 Bagi Masyarakat.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kolesterol	6
2.1.1 Faktor Pengaruh Kadar Kolesterol.....	7
2.1.2 Sumber Kolesterol Dalam Tubuh.....	8
2.1.3 Gejala Hiperkolesterol	10
2.2 Pektin.....	12
2.2.1 Komposisi Kimia Pektin	12
2.2.2 Mekanisme Pektin Dalam Memecah Kolesterol	14
2.3 Pisang Raja.....	16
2.3.1 Klasifikasi Pisang Raja	16

2.3.2 Kulit Pisang.....	17
2.3.3 Kandungan Gizi Kulit Pisang.....	17
2.3.4 Manfaat Kulit Pisang.....	18
2.3.5 Proses Pembuatan Tepung Kulit Pisang	19
2.4 Cookies.....	21
2.4.1 Syarat Mutu Cookies	21
2.4.2 Bahan Utama Pembuatan Cookies.....	22
2.4.3 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Secara Umum	24
2.5 Teori Uji Organoleptik.....	25
2.5.1 Definisi Uji Organoleptik.....	25
2.5.2 Syarat Uji Organoleptik	25
2.5.3 Tujuan Uji Organoleptik	25
2.5.4 Penilaian Organoleptik.....	26
2.5.5 Metode Pengujian Organoleptik	29
2.5.6 Mutu Organoleptik.....	31
2.6 Hasil Penelitian Yang Relevan.....	32
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....	34
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	34
3.2 Hipotesis Penelitian.....	36
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	37
4.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	37
4.1.1 Jenis Penelitian	37
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	38
4.2.1 Waktu	38
4.2.2 Tempat.....	38
4.3 Formulasi <i>Cookies</i>	39
4.4 Sampel, Besar Sampel, dan Spesifikasi Sampel Penelitian	39
4.4.1 Sampel.....	39
4.4.2 Besar Sampel.....	39
4.4.4 Desain Layout Uji Daya Terima	41
4.5 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	42
4.5.1 Variabel Penelitian	42
4.5.2 Definisi Operasional.....	44

4.6 Kerangka Operasional Penelitian.....	45
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	46
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	46
4.7.2 Teknik Analisa Data.....	47
4.7.4 Instrumen Uji Kadar Pektin	49
4.7.5 Perhitungan Kadar Pektin	51
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	52
5.1 Hasil Penelitian	52
5.1.1 Produk Formulasi <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang	52
5.1.2 Hasil Uji Kadar Pektin <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Raja	53
5.2 Pembahasan.....	56
5.2.1 Uraian Formulasi <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Raja	56
5.2.2 Kadar Pektin <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang Raja	62
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	65
6.1 Kesimpulan	65
6.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Standar Profil Lemak	11
Tabel 2.2 Komposisi Pektin Dari Berbagai Buah – Buah.....	12
Tabel 2.3 Standar Mutu Pektin	14
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Kulit Pisang Raja per 100 Gram	18
Tabel 2.5 Perbandingan Tepung SNI dan Tepung Kulit Pisang Raja	19
Tabel 2.6 Standar Cookies berdasarkan SNI	22
Tabel 2.7 Perbandingan Metode Pencampuran	24
Tabel 4.1 Spesifikasi Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	39
Tabel 4.2 Definisi Operasional	44
Tabel 4.3 Bahan – Bahan Membuat <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang.....	49
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang.....	52
Tabel 5.2 Total Penilaian Uji Organoleptik <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang..	53
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Cookies</i> Tepung Kulit Pisang	54
Tabel 5.4 Rerata Kadar Pektin <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Proses Pembuatan Tepung Kulit Pisang Raja	20
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	34
Gambar 4.1 Cara Penyajian Sampel	42
Gambar 4.2 Kerangka Operasional Penelitian	45

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran.1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden	73
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik.....	74
Lampiran 3 Hasil Uji Organoleptik.....	75
Lampiran 4 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	76
Lampiran 5 Hasil Produk <i>Cookies</i> Tepung Kulit Pisang.....	77
Lampiran 6 Pengujian Kadar Pektin	78
Lampiran 7 Lampiran Tabel Uji <i>Kruskal Wallis</i>	79
Lampiran 8 Laporan Hasil Uji	80

DAFTAR SINGKATAN

LDL	: Low Density-Lipoprotein
HDL	: High Density-Lipoprotein
SKRT	: Survei Konsumsi Rumah Tangga
SNI	: Standar Nasional Indonesia
Na	: Natrium
CO ₂	: Karbondioksida
H ₂ O	: Hidrogen dioksida (Air)
H ₂	: Hidrogen
Gr	: gram
Kkal	: kilo kalori
Mg	: miligram
BSN	: Badan Standar Nasional
RAL	: Rancangan Acak Lengkap
THT	: Telinga Hidung Tenggorokan
NaOH	: Natrium Hidroksida
HCl	: Asam Klorida
CH ₃ COOH	: Asam Asetat
CaCl ₂	: Kalsium Klorida
pH	: Pangkat Hidrogen
DepKes RI	: Departemen Kesehatan Republik Indonesia

