

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KARYA TULIS ILMIAH</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 : PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan .....	6
1.4 Manfaat .....	7
<b>BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Penyakit Kanker.....	8
2.1.1. Penyakit Kanker .....	8
2.1.2. Pathogenesis Kanker .....	9
2.1.3. Faktor Pemicu Kanker .....	9
2.1.4. Gejala Kanker .....	13
2.2 Kulit Buah Naga .....	14
2.2.1. Pengertian.....	14
2.2.2. Kulit Buah Naga .....	15
2.2.3. Radikal Bebas .....	17
2.2.4. Antioksidan .....	20
2.3 Bolu.....	22
2.3.1. Bahan dan Cara Pengolahan Bolu .....	25
2.4 Uji Hedonik .....	28
2.5 Jenis Panelis.....	30
<b>BAB 3 : KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS</b>	
3.1 Kerangka Konseptual .....	33
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual .....	34
3.3 Hipotesis.....	36
<b>BAB 4 : METODE PENELITIAN</b>	
4.1. Jenis Penelitian .....	37
4.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	38
4.2.1. Waktu .....	38
4.2.2. Tempat .....	38
4.3. Formulasi Bolu .....	38
4.4. Sampel Penelitian .....	39
4.4.1. Sampel.....	39
4.4.2. Besar Sampel .....	39
4.4.3. Desain Layout Daya Terima.....	41
4.5. Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	42

4.5.1.	Variabel Penelitian .....	42
4.5.2.	Definisi Operasional Variabel .....	43
4.6.	Kerangka Operasional .....	44
4.6.1.	Keterangan Kerangka Operasional .....	45
4.7.	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	46
4.7.1.	Teknik Pengumpulan Data .....	46
4.7.2.	Instrumen Pembuatan Bolu Kulit Buah Naga Merah .....	46
4.8.	Teknik Analisa Data .....	48
<b>BAB 5 : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>		
5.1.	Hasil Penelitian.....	50
5.1.1.	Formula Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah .....	50
5.1.1.1	Formula Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah I .....	50
5.1.1.2	Formula Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah II.....	50
5.1.1.3	Formula Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah III.....	51
5.1.1.4	Formula Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah I .....	51
5.1.1.5	Karakteristik Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah .....	51
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah ...	52
5.1.2.1	Rerata Organoleptik Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah ...	52
5.1.2.2	Hasil Uji Lavene Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah .....	54
5.1.2.3	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Bolu Kulit Buah Naga Merah.....	55
5.2.	Pembahasan .....	56
5.2.1.	Karakteristik Organoleptik Bolu Kulit Buah Naga Merah .....	56
<b>BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN</b>		
6.1.	Kesimpulan.....	61
6.2.	Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

### Halaman

Tabel 1.1 Data produksi buah naga di Kabupaten Banyuwangi .....	5
Tabel 2.1 Taksonomi Buah Naga ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ).....	15
Tabel 2.2 Kandungan Zat Gizi Daging dan Kulit Buah Naga Merah.....	16
Tabel 2.3 Syarat Mutu Roti Manis.....	24
Tabel 4.1 Formulasi bolu Kulit buah naga merah.....	38
Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel.....	43
Tabel 4.3 Bahan-bahan untuk membuat bolu kulit buah naga merah.....	47
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Bolu Kulit Buah Naga Merah.....	51
Tabel 5.2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Bolu Kulit Buah Naga Merah.....	53
Tabel 5.3 Hasil Uji Lavene Bolu kukus kulit buah naga merah.....	54
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Bolu kukus kulit buah naga merah .....	55

## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

Gambar 3.1 Kerangka Konseptual.....	33
Gambar 4.1 Layout Uji Daya Terima .....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

### Halaman

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden .....	68
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik .....	69
Lampiran 3 Bahan Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah .....	70
Lampiran 4 Pembuatan Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah .....	71
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah .....	72
Lampiran 6 Distribusi Rata Penilaian Formulasi Bolu Setiap Pengulanagan...	73
Lampiran 7 Hasil Uji Lavene Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah .....	75
Lampiran 8 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah...	76
Lampiran 9 Master Table Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah.....	77

## DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

### Daftar Arti Lambang

&	= dan
/	= Garis miring atau per
,	= Koma
<	= Kurang dari
>	= Lebih dari
%	= Persentase
-	= Sampai dengan

### Singkatan

Depkes	= Departemen Kesehatan
DNA	= Deoxyribo Nucleic Acid
Kg	= Kilogram
SNI	= Standar Nasional Indonesia
TSP	= Total Serat Pangan
UV	= Ultraviolet
µg	= microgram