

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah .....	3
1.4 Tujuan .....	3
1.5 Manfaat .....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Diversifikasi Pangan .....	5
2.2 Wortel .....	6
2.2.1 Kandungan Gizi.....	7
2.2.2 Jenis Wortel.....	8
2.2.3 Manfaat Wortel .....	9
2.3 Penurunan Mutu Pasca Panen Wortel.....	10
2.4 Pengaruh Lama Pengolahan Terhadap Mutu Selai Wortel.....	12
2.5 Selai.....	13
2.6 Bahan Pembuatan Selai.....	14
2.6.1 Gula .....	14
2.6.2 Pektin.....	15
2.6.3 Asam Sitrat .....	16
2.6.4 Air.....	17
2.7 Beta – Karoten .....	17
2.7.1 Analisis Kandungan Beta – Karoten .....	18
2.8 Karakteristik Sensori.....	19
2.8.1 Warna .....	20
2.8.2 Aroma.....	20
2.8.3 Rasa .....	20
2.8.4 Tekstur.....	21
2.9 Panelis .....	21
2.9.1 Persyaratan Calon Panelis .....	25
2.10 Metode Penelitian Mutu Pangan .....	25

<b>BAB 3. KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS</b>	
3.1 Kerangka Konsep.....	27
3.2 Hipotesis.....	28
<b>BAB 4. METODE PENELITIAN</b>	
4.1 Desain Penelitian .....	29
4.2 Sampel dan Besar Sampel.....	30
4.2.1 Sampel.....	30
4.2.2 Besar Sampel.....	30
4.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
4.4. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	31
4.5 Kerangka Operasional.....	33
4.6 Teknik dan Instrumen Pengambilan Data.....	35
4.7 Pengolahan data .....	38
4.8 Teknik Analisis Data.....	38
<b>BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
5.1 Hasil Penelitian .....	40
5.1.1 Kandungan Beta Karoten .....	40
5.1.2 Uji Daya Terima.....	41
a. Aroma .....	41
b. Rasa.....	43
c. Tekstur .....	44
d. Warna.....	47
5.1.3 Pengaruh Perbandingan Gula Dan Pektin Waktu Pemrosesan.....	48
<b>BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
6.1 Kesimpulan .....	50
6.2 Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi per 100 gram Wortel.....	8
Tabel 2.2Tabel Panjang Gelombang Cahaya Tampak.....	19
Tabel 4.1 Tabel Definisi Operasional Variabel.....	32
Tabel 5.1 Hasil Analisa Beta Karoten Pada Selai Wortel.....	40
Tabel 5.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma .....	42
Tabel 5.5 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	44
Tabel 5.6 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur .....	45
Tabel 5.7 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna.....	47
Tabel 5.8 Waktu Proses Pemasakan.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konseptual .....	27
Gambar 4.1 Kerangka Operasional .....	33
Gambar 5.1 Grafik Nilai Rata – Rata Daya Terima Aroma.....	42
Gambar 5.2 Grafik Nilai Rata – Rata Daya Terima Rasa .....	43
Gambar 5.3 Grafik Nilai Rata – Rata Daya Terima Tekstur.....	45
Gambar 5.4 Tekstur Pada Sampel Selai Wortel.....	46
Gambar 5.4 Grafik Nilai Rata – Rata Daya Terima Warna .....	47

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Formulir Uji Daya Terima Selai Wortel

Lampiran 2 : Data Hasil Analisa Beta Karoten

Lampiran 3 : Data Analisa Kandungan Beta Karoten dengan Uji Kruskal Wallis

Lampiran 4 : Data Analisa Daya Terima dengan Uji ANOVA