

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL (DALAM)</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</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 SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah .....	3
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Sampah .....	7
B. Pisang Raja .....	10
C. Tepung Terigu.....	19
D. Analisis Proksimat .....	23
E. Syarat Mutu Tepung Terigu.....	29
F. Kerangka Konsep .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>33</b>
A. Desain Penelitian.....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
C. Variabel dan Definisi Operasional .....	33
D. Objek Penelitian.....	35
E. Alur Penelitian .....	35
F. Pengumpulan Data .....	43
G. Pengolahan dan Analisis Data .....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b> .....	<b>45</b>
A. Gambaran Umum Penelitian.....	45
B. Tepung Kulit Pisang Raja.....	45
1. Hasil Uji Organoleptik .....	46
a) Warna .....	46
b) Aroma.....	47

c) Tekstur .....	48
2. Hasil Uji Proksimat.....	49
a) Kadar Air.....	49
b) Kadar Abu .....	50
c) Kadar Protein.....	51
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>53</b>
A. Hasil Uji Organoleptik .....	53
1. Warna.....	53
2. Aroma .....	54
3. Tekstur .....	54
B. Hasil Uji Kadar Air, Kadar Abu, dan Kadar Protein .....	55
1. Kadar Air.....	55
2. Kadar Abu .....	56
3. Kadar Protein.....	57
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>59</b>
A. Kesimpulan .....	59
B. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel II. 1 Sampah yang Dihasilkan Berdasarkan Sumbernya .....	7
Tabel II. 2 Komposisi Zat Gizi Pisang Raja per 100 gram Bahan .....	15
Tabel II. 3 Komposisi Kimia Daging Buah Pisang Raja (Nilai per 100 gram, Porsi Makanan).....	15
Tabel II. 4 Komposisi Zat Gizi Kulit Pisang per 100 gram Bahan.....	16
Tabel II. 5 Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan .....	29
Tabel II. 6 Kriteria Mikrobiologi.....	30
Tabel III.1 Definisi Operasional.....	33

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1	Pisang Raja Bulu.....	13
Gambar II. 2	Pisang Raja Sereh.....	13
Gambar II. 3	Pisang Raja Nangka .....	14
Gambar II. 4	Tepung Protein Tinggi.....	21
Gambar II. 5	Tepung Protein Sedang .....	22
Gambar II. 6	Tepung Protein Rendah .....	22
Gambar II. 7	Kerangka Konsep.....	31
Gambar IV. 1	Tepung Kulit Pisang dari 3 Perlakuan .....	45
Gambar IV. 2	Hasil Panelis Pada Warna Tepung.....	45
Gambar IV. 3	Hasil Panelis Pada Aroma Tepung .....	46
Gambar IV. 4	Hasil Panelis Pada Tekstur Tepung .....	46
Gambar IV. 5	Kadar Air Tepung Kulit Pisang Raja.....	47
Gambar IV. 6	Kadar Abu Tepung Kulit Pisang Raja .....	48
Gambar IV. 7	Kadar Protein Tepung Kulit Pisang Raja.....	49

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### Daftar Singkatan :

g	= Gram
mg	= Miligram
ml	= Mililiter
cm	= Sentimeter
pH	= <i>Power of Hydrogen</i>
AOAC	= <i>Association of Official Agricultural Chemists</i>
TDN	= <i>Total Digestible Nutrient</i>
BCG	= <i>Bromocresol Green</i>
MM	= Merah Metil
N	= Nitrogen
HCl	= Asam klorida

### Daftar Simbol :

%	= Persen
/	= Per
<	= Lebih kecil
>	= Lebih besar
x	= Kali
:	= Titik dua atau bagi
±	= Kurang lebih
°C	= Derajat celcius
?	= Tanda tanya

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik
- Lampiran 2 Hasil Organoleptik Kadar Air, Kadar Abu, dan Kadar Protein
- Lampiran 3 Lembar Hasil Laboratorium
- Lampiran 4 Lembar Syarat Mutu Tepung Terigu
- Lampiran 5 Dokumentasi