

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II : LANDASAN TEORI	5
2.1 Kajian Pustaka	5
2.1.1 Pariwisata	5
2.1.2 Pasta	8
2.1.3 Fungsi Bahan dalam Pembuatan Makaroni <i>Schotel</i>	11
2.1.4 Proses Pembuatan Makaroni <i>Schotel</i>	13
2.1.5 Pepaya	14
2.1.6 Pertimbangan Penambahan Pepaya dalam Pembuatan Makaroni <i>schotel</i>	16
2.2 Penelitian Terdahulu	18
2.3 Kerangka Berfikir.....	19
BAB III : OBJEK DAN METODE PENELITIAN	21
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	21
3.2 Metode Penelitian.....	21
3.3 Rancangan Percobaan	22
3.4 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	22
3.5 Metode Pengambilan Data	23
BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	24

4.1.1. Karakteristik Panelis Ahli	25
4.1.1.1 Jenis Kelamin Panelis	25
4.1.1.2 Usia Panelis	26
4.1.1.3 Jenis Pekerjaan Panelis	27
4.2 Hasil Penelitian	28
4.2.1 Formulasi makaroni schotel dengan penambahan buah pepaya	28
4.2.2 Pembuatan Makaroni <i>Schotel</i>	31
4.2.3 Kandungan Gizi Pada Produk Makaroni Schotel Buah Pepaya	31
4.2.4 Penilaian Tanggapan Panelis Terhadap Kualitas Produk Makaroni <i>Schotel</i> dengan Produk Kontrol Sebagai Pembanding ..	32
4.2.4.1. Berdasarkan Warna	32
4.2.4.2. Berdasarkan Aroma.....	33
4.2.4.3. Berdasarkan Rasa	34
4.2.4.4. Berdasarkan Tekstur	35
4.2.5 Ancaman Pada Produk Makaroni Schotel dengan Penambahan Buah Pepaya.....	36
4.3 Tahap Uji Coba	37
4.3.1. Tahap <i>Kitchen Project</i>	37
4.3.2. Tahap Uji Daya Tahan Simpan.....	38
BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Isi Kandungan Gizi Makaroni dalam 100 Gram	11
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Pada Tepung Terigu Dalam 100 Gram.....	12
Tabel 2.3	Kandungan Gizi susu sapi per 100 gram	12
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Pada Telur per 100 gram.....	13
Tabel 2.5	Komposisi Gizi Buah Pepaya Dalam 100 gram	15
Tabel 2.6	Hasil Penelitian Terdahulu.....	18
Tabel 4.1	Daftar Panelis Terlatih	24
Tabel 4.2	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	25
Tabel 4.3	Panelis Berdasarkan Usia.....	26
Tabel 4.4	Jenis Pekerjaan Panelis	27
Tabel 4.5	Kitchen Project 1	28
Tabel 4.6	Kualitas Produk Pada Kitchen Project 1	29
Tabel 4.7	Kitchen Project 2.....	30
Tabel 4.8	Kualitas Produk Pada Kitchen Project 2	30
Tabel 4.9	Kandungan Gizi Pada Makaroni Schotel Buah Pepaya	31
Tabel 4.10	Kelas Interval Kualitas Produk	32
Tabel 4.11	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna	33
Tabel 4.12	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma.....	34
Tabel 4.13	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa	35
Tabel 4.14	Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur.....	36
Tabel 4.15	Perbedaan Fisik Formulasi Resep	37
Tabel 4.16	Hasil Pengamatan Uji Daya Tahan Simpan	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Berfikir Pembuatan Makaroni <i>Schotel</i>	20
Gambar 3.1	Rancangan Percobaan	22
Gambar 4.1	Persentase Berdasarkan Jenis Kelamin	25
Gambar 4.2	Persentase Berdasarkan Umur	27
Gambar 4.3	Persentase Berdasarkan Pekerjaan	28
Gambar 4.4	Hasil <i>Kitchen Project 1</i>	29
Gambar 4.5	Proses Pembuatan Makaroni <i>Schotel</i>	31
Gambar 4.6	Rata – Rata Kesukaan Terhadap Warna.....	33
Gambar 4.7	Rata - Rata Kesukaan Terhadap Aroma	34
Gambar 4.8	Rata - Rata Kesukaan Terhadap Rasa	35
Gambar 4.9	Rata - Rata Kesukaan Terhadap Tekstur	36