

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN	ii
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	2
1.4 Hipotesis Penelitian.....	2
1.5 Tempat dan Waktu Penelitian	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 <i>Healthy Food</i>	3
2.1.1 Definisi	3
2.2 Daun Katuk	3
2.2.1 Definisi	3
2.2.2 Kandungan/Zat Aktif yang Terdapat di Daun Katuk.....	4
2.3.3 Efek Farmakologis dari Daun Katuk.....	6
2.3 Daging Vegetarian Seitan	7
2.3.1 Definisi	7
2.3.2 Kandungan Gizi.....	8
2.3.3 Manfaat Daging Seitan.....	8
2.4 Dimsum	9
2.4.1 Definisi.....	9
2.4.2 Jenis-Jenis Dimsum.....	9
2.4.3 Bahan Bahan Umum yang Digunakan	10
2.4.1 Manfaat Mengonsumsi Dimsum	10
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	11

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	11
3.2 Metode Pengumpulan Data	11
3.3 Analisis Data	11
BAB IV. PROSEDUR PENELITIAN	12
4.1 Penyiapan Bahan	12
4.2 Formulasi Bahan	12
4.3 Pembuatan Sari Daun Katuk	13
4.4 Pembuatan Kulit Dimsum	15
4.5 Pembuatan Isi dan Sediaan Dimsum	15
4.6 Evaluasi Sediaan Dimsum	15
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
5.1 Pengumpulan Bahan	20
5.2 Hasil Formulasi Bahan	20
5.3 Hasil Pembuatan Sari Daun Katuk	20
5.4 Hasil Pembuatan Kulit Dimsum	20
5.5 Hasil Pembuatan Isian dan Sediaan Dimsum	21
5.6 Hasil Pengujian Nilai Kadar Gizi	21
5.6.1 Hasil Uji Kadar Protein	22
5.6.2 Hasil Uji Kadar Lemak	22
5.6.3 Hasil Uji Kadar Air	23
5.6.4 Hasil Uji Kadar Abu	24
5.6.5 Hasil Uji Karbohidrat	24
5.7 Hasil Pengujian Stabilitas	25
5.8 Hasil Pengujian Hedonik	26
5.8.1 Pengujian Aroma	26
5.8.2 Pengujian Rasa	27
5.8.3 Pengujian Tekstur	28
5.8.4 Pengujian Warna	28
5.8.5 Pengujian Keberterimaan Akhir	29
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	30
6.1 Kesimpulan	30
6.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	32

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2.1 <i>Sauropus androgynus</i>	4
Gambar 2.2 Nama Senyawa Dari Daun Katuk Beserta Efek Farmakologisnya	6
Gambar 2.3 Daging Seitan	6
Gambar 2.4 Kandungan Gizi Daging Seitan	7
Gambar 2.5 Dimsum varian hakau	8
Gambar 5.1 Hasil Uji Kadar Protein	19
Gambar 5.2 Hasil Uji Kadar Lemak	19
Gambar 5.3 Hasil Uji Kadar Air	20
Gambar 5.4 Hasil Uji Kadar Abu.....	21
Gambar 5.5 Hasil Uji Karbohidrat	21
Gambar 5.6 Hasil Pengujian Aroma	24
Gambar 5.7 Hasil Pengujian Rasa.....	24
Gambar 5.8 Hasil Pengujian Tekstur	25
Gambar 5.9 Hasil Pengujian Warna	26
Gambar 5.10 Hasil Pengujian Keberterimaan Akhir	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi yang Terdapat Dalam 100 gram	4
Tabel 4.1 Formulasi Kulit Dimsum	11
Tabel 4.2 Formulasi Isian Dimsum	12
Tabel 5.1 Pengujian Nilai Kadar Gizi	18
Tabel 5.2 Uji Stabilitas Dimsum Vegetarian.	22
Tabel 5.3 Nilai Mean dan Standar Deviasi Hasil Uji Hedonik Dimsum Vegetarian	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Format Surat Pernyataan Bebas Plagiasi	30
Lampiran 2 Sediaan Dimsum berbagai formula	30
Lampiran 3 Perhitungan Kadar Air	31
Lampiran 4 Perhitungan Kadar Abu	31
Lampiran 5 Perhitungan Kadar Protein	32
Lampiran 6 Perhitungan Kadar Lemak	32
Lampiran 7 Perhitungan Kadar Karbohidrat	32
Lampiran 8 Data Hasil Uji Hedonik	33
Lampiran 9 Foto Pengujian Kadar Air	35
Lampiran 10 Foto Pengujian Kadar Abu	36
Lampiran 11 Foto Pengujian Kadar Protein	37
Lampiran 12 Foto Pengujian Kadar Lemak	38
Lampiran 13 Foto Pengujian Stabilitas	39
Lampiran 14 Foto Pengujian Hedonik	40
Lampiran 15 Foto Pengujian Skrining Ekstrak Katuk	41
Lampiran 16 Foto Turnitin	42
Lampiran 17 Foto Determinasi Tumbuhan	43
Lampiran 18 Hasil Analisis Data SPSS	44
Lampiran 19 Kartu Bimbingan.....	46
Lampiran 20 Daftar Riwayat Hidup.....	48

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
C	Celcius
mL	Mililiter
μ L	Mikroliter
SNI	Standar Nasional Indonesia