

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG.....	xi
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	3
1.3 Tujuan dan manfaat penelitian	3
1.4 Hipotesis penelitian.....	3
1.5 Tempat dan waktu Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Definisi Healthy Food	4
2.2 Definisi <i>Croffle</i>	4
2.3 Bahan Baku Pembuatan	6
2.3.1. Daun Katuk	6
2.3.2 Singkong	10
2.3.3 Tepung Mokaf	11
2.3.4 Stevia.....	13
2.3.5 Susu cair	14
2.3.6 Ragi Instan.....	14
2.3.7 Margarin.....	14
2.3.8 Garam	15
2.3.9 Tepung Meizena.....	15
2.3.10 <i>Xanthan gum (food grade)</i>	15
2.3.11 Vanilin.....	15
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Waktu dan Tempat penelitian	16
3.2 Metode.....	16

BAB 4. PROSEDUR PENELITIAN	17
4.1 Alat dan Bahan.....	17
4.2 Formulasi Bahan	17
4.3 Prosedur Pembuatan <i>Croffle</i>	18
4.4 Prosedur Evaluasi.....	19
4.4.1 Uji Organoleptik.....	19
4.4.2 Analisis Kadar Air.....	20
4.4.3 Analisis kadar abu	20
4.4.4 Analisis Kadar Protein	21
4.4.5 Analisis Kadar Lemak.....	21
4.4.6 Analisis Kadar Karbohidrat.....	22
4.4.7 Analisis Data	22
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
5.1 Pengumpulan bahan	23
5.2 Pembuatan Sari Daun Katuk	23
5.3 Proses Formulasi dan Pembuatan <i>croffle</i>	23
5.4 Organoleptik.....	24
5.4.1 Tingkat Kesukaan Aroma.....	25
5.4.2 Tingkat Kesukaan Rasa	26
5.4.3 Tingkat Kesukaan Tekstur.....	27
5.4.4 Tingkat Kesukaan Warna	28
5.4.5 Tingkat Kesukaan Bentuk	29
5.4.6 Tingkat Kesukaan <i>Overall</i> (Penilaian secara keseluruhan).....	29
5.5 Kadar Air.....	31
5.6 Kadar Abu	31
5.7 Kadar Protein	32
5.8 Kadar Lemak.....	33
5.9 Uji Kadar Karbohidrat.....	34
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	35
6.1 Kesimpulan	35
6.2 Saran.....	35
LAMPIRAN	39

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2.1 Croffle	5
Gambar 2.2 Tumbuhan daun katuk	7
Gambar 2.3 Struktur Kimia	7
Gambar 2.4 Senyawa Fitokimia Daun Katuk	8
Gambar 2.5 Kandungan Kimia Daun Katuk	9
Gambar 2.6 Senyawa Identifikasi Daun Katuk.....	9
Gambar 2.7 Tumbuhan singkong.....	10
Gambar 5.1 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Croffle	26
Gambar 5.2 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Croffle.....	27
Gambar 5.3 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Croffle	27
Gambar 5.4 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Croffle	28
Gambar 5.5 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Bentuk Croffle	29
Gambar 5.6 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Overall croffle.....	30
Gambar 5.7 Kadar Air Croffle	31
Gambar 5.8 Kadar Abu Croffle	32
Gambar 5.9 Kadar Protein Croffle	32
Gambar 5.10 Kadar Lemak Croffle	33
Gambar 5.11 Kadar Karbohidrat Croffle	34

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Daun Katuk dalam 100 gram.....	8
Tabel 2.2 Kandungan Senyawa Singkong dalam 100 gram	11
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Mocaf dalam 100 gram	13
Tabel 4.1 Formulasi Pembuatan <i>Croffle</i>	17
Tabel 5.1 Karakteristik fisik	24
Tabel 5.2 Data Nilai Uji Hedonik	25
Tabel 5.3 Rekapitulasi data analisis proksimat.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Tahap Pembuatan Croffle	39
Lampiran 2. Determinasi Tanaman Katuk.....	40
Lampiran 3. Skrining Fitokimia	41
Lampiran 4. Data Hasil Uji Kesukaan Responden terhadap Croffle.....	42
Lampiran 5. Data Kadar Air	43
Lampiran 6. Data Kadar Abu.....	43
Lampiran 7. Data Kadar Protein	44
Lampiran 8. Data Kadar Lemak	44
Lampiran 9. Data Kadar Karbohidrat	45
Lampiran 10. Tabel Hasil Uji Duncan's Multiple Range Test Kadar Air Croffle	46
Lampiran 11. Tabel Hasil Uji Duncan's Multiple Range Test Kadar Abu Croffle.....	47
Lampiran 12. Tabel Hasil Uji Duncan's Multiple Range Test Kadar Protein Croffle	48
Lampiran 13. Tabel Hasil Uji Duncan's Multiple Range Test Kadar Lemak Croffle	49
Lampiran 14. Tabel Hasil Uji Duncan's Multiple Range Test Kadar Karbohidrat Croffle ...	50
Lampiran 15. Pembuatan Croffle	51
Lampiran 16. Formulir Uji Hedonik.....	52
Lampiran 17. Panelis Uji Hedonik	52
Lampiran 18. Uji Analisis Kadar Air.....	53
Lampiran 19. Uji Analisis Kadar Abu	54
Lampiran 20. Uji Analisis Protein	55
Lampiran 21. Uji Analisis Lemak.....	56
Lampiran 22. Kartu Bimbingan	57
Lampiran 23. Bukti Cek Plagiarisme.....	59
Lampiran 24. Daftar Riwayat Hidup	60

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
<i>Croffle</i>	Croissant dan Waffle
BRIN	Badan Riset Pertanian dan Pangan
Mocaf	<i>Modified Cassava Flour</i>
BAL	Bakteri Asam Laktat
SNI	Standar Nasional Indonesia
RAL	Rancangan Acak Lengkap
ANOVA	<i>Analysis of Variant</i>
DMRT	<i>Duncan's Multiple Range Test</i>
ORPP	Badan Riset Pertanian dan Pangan
ICFAS 2022	<i>1st International Conference on Food and Agricultural Sciences 2022</i>