

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah.....	2
C. Pembatasan Masalah	2
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	5
A. Deskripsi Teori	5
1. Buah Kelapa	5
2. Santan	5
3. Ampas Kelapa.....	6
4. Analisis Zat Gizi.....	7
a. Karbohidrat.....	8
b. Protein	8
c. Lemak	9
d. Air	9
e. Serat	10
f. Zat Besi	10
g. Abu	10
5. Kualitas	11
a. Warna	11
b. Tekstur	12
c. Aroma	12
d. Rasa	13
6. Cheese Stick	13
7. Pemasakan	13
B. Kerangka Berfikir	14
C. Hipotesis Penelitian.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Desain Penelitian	16
B. Definisi Operasional Variabel Penelitian	16
C. Bahan Dan Alat	16
1. Bahan	16

2. Alat	17
D. Teknik Pengumpulan Data	17
1. Formula Cheese Stick Ampas Kelapa	18
2. Pembuatan Cheese Stick.....	18
3. Uji Hedonik	19
4. Analisa Zat Gizi	21
a. Kadar Karbohidrat Secara Langsung	21
b. Kadar Protein Metode Kjeldhal-mikro	21
c. Kadar Lemak	22
d. Kadar Air, Metode Oven	22
e. Kadar Serat Metode SNI	23
f. Kadar Fe	24
g. Pengukuran Kadar Abu	24
E. Teknik Analisa Data.....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
A. Deskripsi Hasil Penelitian	26
a. Warna	27
b. Tekstur	28
c. Aroma	29
d. Rasa	29
e. Keseluruhan Paramater	30
f. Analisa Zat Gizi Cheese Stick Ampas Kelapa	31
1. Kadar Air	31
2. Kadar Abu	32
3. Protein	32
4. Lemak	33
5. Serat Kasar	33
6. Karbohidrat	33
7. Zat Besi (Fe).....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	39