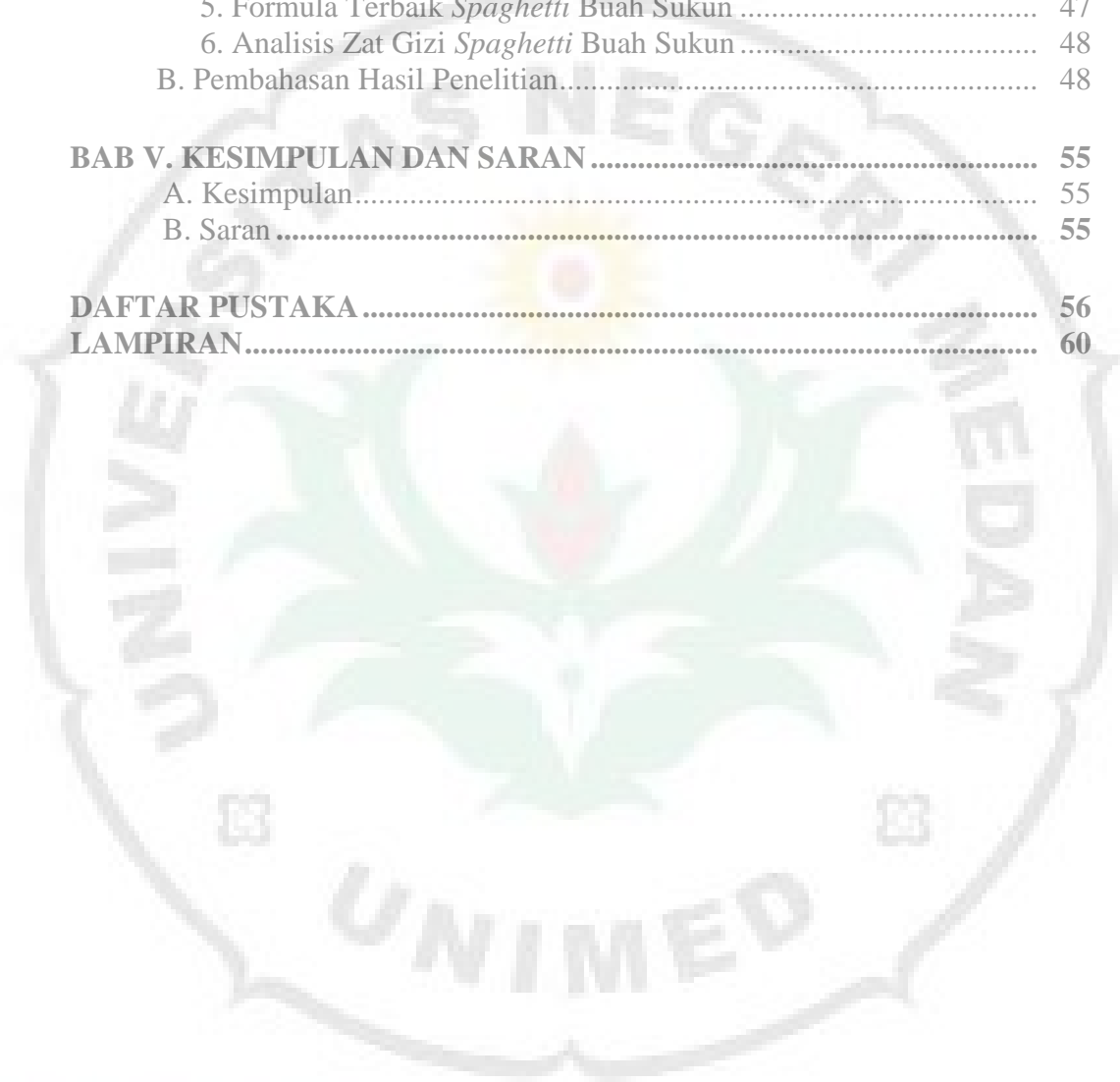


## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Pembatasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II. KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>6</b>
A. Deskripsi Teori .....	6
1. Buah Sukun .....	6
2. Tepung Sukun.....	9
3. <i>Spaghetti</i> .....	10
4. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Spaghetti</i> Buah Sukun.....	12
5. Uji Hedonik .....	13
6. Analisis Kandungan Gizi.....	15
B. Penelitian yang Relevan .....	17
C. Kerangka Berfikir .....	19
D. Pertanyaan Penelitian .....	20
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Lokasi dan Tempat .....	21
B. Subjek Penelitian .....	21
C. Bahan dan Alat .....	21
1. Bahan.....	21
2. Alat.....	21
D. Desain Penelitian .....	23
1. Penelitian Pendahuluan .....	23
2. Penelitian Lanjutan.....	24
E. Teknik Pengumpulan Data.....	26
F. Teknik Pengolahan dan Analisis Data .....	26
1. Analisis Kandungan Gizi .....	28
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
A. Hasil Penelitian.....	32
1. Pembuatan Tepung Buah Sukun .....	32
2. Tingkat Kesukaan Mahasiswa terhadap <i>Spaghetti</i> Buah Sukun ..	33

3. Rataan Tingkat Kesukaan Mahasiswa terhadap <i>Spaghetti</i> Buah Sukun .....	41
4. Uji Penjenjangan (Uji Pengurutan atau <i>Ranking</i> ).....	45
5. Formula Terbaik <i>Spaghetti</i> Buah Sukun .....	47
6. Analisis Zat Gizi <i>Spaghetti</i> Buah Sukun .....	48
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	48
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>55</b>
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>



THE  
*Character Building*  
 UNIVERSITY