

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | ii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | vii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Umum..... | 3 |
| 1.3.2 Tujuan khusus..... | 4 |
| 1.4 Ruang Lingkup Penelitian..... | 4 |
| 1.5 Manfaat Penelitian..... | 4 |
| 1.5.1 Bagi Peneliti | 4 |
| 1.5.2 Bagi Institusi Pendidikan | 4 |
| 1.5.3 Bagi Masyarakat | 4 |
| 1.6 Keterbatasan Penelitian | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1 Brokoli | 5 |
| 2.1.1 Definisi Brokoli | 5 |
| 2.1.2 Manfaat Brokoli | 6 |
| 2.1.3 Komposisi Zat Gizi Brokoli..... | 6 |
| 2.2 Buah Naga | 7 |
| 2.2.1 Definisi Buah Naga Merah..... | 7 |
| 2.2.2 Manfaat Buah Naga Merah | 7 |
| 2.2.3 Komposisi Zat Gizi Buah Naga Merah..... | 8 |
| 2.3 Vitamin C..... | 8 |
| 2.3.1 Definisi Vitamin C..... | 8 |
| 2.3.2 Fungsi Vitamin C..... | 8 |
| 2.3.3 Sifat Vitamin C..... | 9 |

| | |
|--|-----------|
| 2.4 Antioksidan..... | 9 |
| 2.4.1 Definisi Antioksidan | 9 |
| 2.4.2 Fungsi Antioksidan | 9 |
| 2.5 Velva | 10 |
| 2.5.1 Definisi Velva | 10 |
| 2.5.2 Asam Sitrat..... | 11 |
| 2.5.3 Penstabil | 11 |
| 2.5.4 Pemanis | 11 |
| 2.6 Uji Hedonik/Kesukaan | 12 |
| 2.6.1 Warna | 13 |
| 2.6.2 Aroma | 13 |
| 2.6.3 Rasa..... | 14 |
| 2.6.4 Tekstur | 14 |
| 2.7 Panelis | 14 |
| 2.8 Penilaian Nilai Gizi..... | 15 |
| BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL..... | 16 |
| 3.1 Kerangka Konsep | 16 |
| 3.2 Definisi Operasional | 17 |
| 3.2.1 Imbangan Velva Brokoli dan Buah Naga..... | 17 |
| 3.2.2 Tingkat Kesukaan..... | 17 |
| 3.2.3 Nilai Gizi Vitamin C..... | 18 |
| BAB IV METODE PENELITIAN | 19 |
| 4.1 Desain Penelitian | 19 |
| 4.2 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 19 |
| 4.3 Penelitian Pendahuluan..... | 20 |
| 4.4 Alat dan Bahan..... | 21 |
| 4.4.1 Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan velva brokoli | 21 |
| 4.4.2 Alat dan bahan yang digunakan dalam uji kesukaan velva brokoli | 22 |
| 4.5 Rancangan Percobaan..... | 23 |
| 4.5.1 Perlakuan..... | 23 |
| 4.5.2 Pengulangan | 23 |

| | |
|--|-----------|
| 4.5.3 Randomisasi | 24 |
| 4.6 Prosedur..... | 25 |
| 4.6.1 Pembuatan Jus Brokoli | 25 |
| 4.6.2 Pembuatan Jus Buah Naga Merah..... | 25 |
| 4.6.3 Prosedur Pembuatan Velva..... | 25 |
| 4.6.4 Diagram Alir Pembuatan Jus Brokoli | 27 |
| 4.6.5 Diagram Alir Pembuatan Jus Buah Naga Merah | 28 |
| 4.6.6 Diagram Alir Pembuatan Velva Brokoli..... | 29 |
| 4.7 Jenis dan Cara Pengumpulan Data | 30 |
| 4.7.1 Jenis Data | 30 |
| 4.7.2 Cara Pengumpulan Data | 30 |
| 4.8 Pengolahan dan Analisis Data | 31 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN | 33 |
| 5.1 Penelitian Pendahuluan..... | 33 |
| 5.2 Penelitian Utama | 33 |
| 5.3 Deskripsi Produk | 34 |
| 5.4 Analisis Nilai Gizi..... | 35 |
| 5.5 Hasil Pengujian Organoleptik | 36 |
| 5.5.1 Penilaian Terhadap Warna..... | 37 |
| 5.5.2 Penilaian Terhadap Aroma..... | 39 |
| 5.5.3 Penilaian Terhadap Rasa | 41 |
| 5.5.4 Penilaian Terhadap Tekstur | 43 |
| 5.5.5 Penilaian Terhadap <i>Overall</i> | 45 |
| 5.6 Analisis Biaya..... | 46 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN | 48 |
| 6.1 Simpulan | 48 |
| 6.2 Saran..... | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA | 49 |