

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan penelitian	5
1.3. Hipotesis penelitian	5
1.4. Manfaat penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. ubi jalar ungu.....	7
2.3. Tepung tapioka	9
2.4. Boba.....	10
2.5. Bahan Tambahan pembuatan.....	11
2.6. Karakteristik bahan baku	11
2.7. Kesukaan (organoleptik)	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan tempat	13
3.2. Bahan dan alat	13
3.3. Rancangan penelitian	13
3.4 Pelaksanaan penelitian	14
3.5 Parameter pengamatan	14
3.6 Analisis data	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
4.1. Deskripsi produk	18
4.2 Tekstur	19
4.3. Derajat Warna	22
4.3 Kadar Air	25
4.4. Aktivitas Antioksidan	26
4.5. Uji Organoleptik Hedonik	28
BAB V PENUTUP	34
5.1. Kesimpulan.....	34
5.2. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi pada ubi jalar ungu.....	7
2. Kandungan kimia pada tepung ubi jalar ungu.....	8
3. Kandungan gizi tapioka per 100gram bahan.....	9
4. Karakteristik sifat dan kimia tepung tapioka dan tepung ubi jalar ungu.	12
5. Formulasi bahan yang digunakan	14
6. Deskripsi warna berdasarkan nilai L*, a* dan b*	15
7. Nilai rata-rata tekstur boba ubi ungu.....	19
8. Nilai rata-rata warna Boba ubi ungu.	22
9. Nilai rata-rata kadar Air pada boba ubi ungu	25
10. Nilai rata-rata kadar Antioksidan pada boba.....	27
11. Nilai rata-rata warna uji hedonik pada produk boba	28
12. Nilai rata-rata aroma boba.....	29
13. Nilai rata-rata dari rasa boba	30
14. Nilai rata-rata kekenyalan boba	31
15. Nilai rata-rata penerimaan keseluruhan pada produk boba.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ubi jalar ungu.....	7
2. Tepung ubi jalar ungu.....	8
3. Tepung tapioka	10
4. Boba (buble pearls)	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pembuatan tepung ubi ungu	39
2. Diagram pembuatan boba (<i>Buble Pearl</i>)	40
3. Kuisionerr uji hedonik boba	41
4. Data hasil analisis tekstur boba	43
5. Data hasil analisis warna boba	44
6. Data hasil analisis kadar air boba	47
7. Data hasil analisis kadar antioksidan boba	48
8. Data hasil uji organoleptik hedonik boba	49
9. Data hasil uji organoleptik penerimaan keseluruhan	57
10. Dokumentasi penelitian	59