DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR i
UCAPAN TERIMA KASIH ii
ABSTRAK iv
ABSTRACT v
RINGKESAN vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Identifikasi Masalah 7
C. Rumusan Masalah dan Pertanyaan Penelitian 8
D. Batasan Masalah 8
E. Tujuan Penelitian 9
F. Manfaat Penelitian 9
G. Definisi Operasional 10
H. Sistematika Penulisan 11
BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN 13
A. Nori 13
B. Nori Berbahan Baku Sayuran tau Analog 14
1. Nori Daun Kelor 14
2. Nori Daun Singkong 15
3. Nori Bayam 17
C. Pakcoy (*Brassica rapa* L) 18
1. Morfologi Tanaman Pakcoy 18
2. Manfaat dan Kandungan Tanaman Pakcoy 20
3. Syarat Tumbuh Tanaman Pakcoy 21
D. Sayuran Organik 22

E. Binding (Karagenan) 25
F. Uji Organoleptik 26
1. Rasa 27
2. Warna 27
3. Aroma 27
4. Tekstur 27
5. *After taste* 27
G. Nori Sebagai Camilan Sehat 28
H. Penelitian Yang Relevan 29
I. Kerangka Pemikiran 34
J. Asumsi dan Hipotesis Penelitian 35
1. Asumsi 35
2. Hipotesis 35
BAB III METODE PENELITIAN 36
A. Pendekatan Penelitian 36
B. Desain Penelitian 36
1. Formulasi Nori Analog Pakcoy 37
2. Jumlah Pengulakan/Replikasi 37
C. Subjek dan Objek Penelitian 38
a. Subjek Penelitian 38
b. Objek Penelitian 38
c. Lokasi Penelitian 38
D. Teknik Analisis Data 39
1. Teknik Pengumpulan data 39
2. Instrumen Penelitian 39
3. Teknik Analisis Data 42
E. Prosedur Penelitian 43
1. Tahap Persiapan (Pra-penelitian) 43
2. Tahap Penelitian 43
3. Tahap Analisis Data 44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 47

A. Hasil Penelitian dan Analisis Data 47
1. Hasil Analisis Kandungan Gizi Nori Pakcoy (*Brassica rapa* L)... 47
2. Uji Organoleptik Sayuran Pakcoy (*Brassica rapa* L) Sebagai Bahan Dasar Alternatif Dalam Pembuatan Nori Analog 49
3. Analisis Statistik 50
B. Pembahasan 63
1. Hasil Uji Organoleptik Nori Analog Pakcoy 63
2. Perbandingan dengan Nori Konvensional 64
3. Analisis Statistik Uji Organoleptik 64
4. Pengaruh Variasi Penambahan Karagenan terhadap Kualitas Sensoris 64
5. Perbandingan Tingkat Penerimaan Nori Analog Pakcoy dengan Nori Konvensional 65
6. Perbedaan Signifikan secara Statistik 66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 67
A. Kesimpulan 67
B. Saran 67
DAFTAR PUSTAKA 69
LAMPIRAN 72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Nori Rumput Laut 14
Gambar 2.2 Daun Kelor 15
Gambar 2.3 Nori Daun Kelor 15
Gambar 2.4 Daun Singkong 16
Gambar 2.5 Nori Daun Singkong 17
Gambar 2.6 Sayur Bayam 18
Gambar 2.7 Nori Daun Bayam 18
Gambar 2.8 Tanaman Pakcoy 19
Gambar 2.9 Nori sebagai camilan sehat 34
Gambar 3.1 Lokasi Penelitian 39
Gambar 4.1 Hasil Analisis Kandungan Gizi Nori Pakcoy 47

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Data Nutrisi 20
Tabel 2.2 Penelitian yang Relevan 29
Tabel 3.1 Formulasi Perlakuan Nori Analog Pakcoy 37
Tabel 3.2 Kuisioner Uji Hedonik 40
Tabel 3.3 Komentar Sampel Nori 42
Tabel 3.4 Presentase Uji Hedonik 45
Tabel 4.1 Hasil rata-rata Uji Nori Analog Pakcoy 49
Tabel 4.2 Hasil Uji Normalitas Nori Analog pakcoy 51
Tabel 4.3 Hasil Uji *Kruskal Wallis* Nori Analog Pakcoy 52
Tabel 4.4 Hasil Uji *Mann Whitney* Pengulangan 1 53
Tabel 4.5 Hasil Uji *Mann Whitney* Pengulangan 2 54
Tabel 4.6 Hasil Uji *Mann Whitney* Pengulangan 3 55
Tabel 4.7 Hasil Uji *Mann Whitney* Pengulangan 4 55
Tabel 4.8 Hasil Uji *Mann Whitney* Pengulangan 5 56
Tabel 4.9 Hasil perhitungan rata-rata Kadar Air 57
Tabel 4.10 Hasil perhitungan rata-rata kandungan Lemak 58
Tabel 4.11 Hasil perhitungan rata-rata kandungan Protein 59
Tabel 4.12 Hasil perhitungan rata-rata kandungan Karbohidrat 60
Tabel 4.13 Hasil perhitungan rata-rata kandungan Serat Kasar 61
Tabel 4.14 Hasil perhitungan rata-rata kandungan Vitamin C 62
Tabel 4.15 Hasil perhitungan rata-rata kandungan Kalium 62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Hasil Penelitian 72
Lampiran 2 Uji Statistik 78
Lampiran 3 Hasil Uji Gizi Nori Pakcoy 82
Lampiran 4 Surat Peminjaman Laboratorium dan Alat Teknologi Pangan..... 86
Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian 87
Lampiran 6 Surat SK Bimbingan 90
Lampiran 7 Berita Acara Bimbingan..... 91
Lampiran 8 Hasil Penilaian Skripsi 97
Lampiran 9 Hasil Turnitin 99
Lampiran 10 Modul ajar..... 100
Lampiran 11 Riwayat Hidup 115