

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
BIODATA PENULIS	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Peneliti	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
F. Manfaat Peneliti	5
1. Bagi Masyarakat	5
2. Manfaat Bagi Ahli Gizi	6
3. Manfaat Bagi Peneliti	6
4. Manfaat Bagi Industri	6
G. Keterbaruan Peneliti	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Deskripsi Teoritis	10
1. Pengertian Remaja	10
2. Pengertian Serat	10
3. Cincau	12
4. Bit/Beetroot (<i>Beta vulgaris</i>)	15

5.	Sirsak (<i>Annona muricata L</i>)	18
6.	Brokoli (<i>Brassica oleracea L</i>)	21
B.	Sari Buah	23
C.	Analisis Zat Gizi (Analisis Proksimat).....	24
1.	Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	24
2.	Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005)	25
3.	Kadar Protein (AOAC, 2005).....	25
4.	Kadar Lemak (AOAC, 2005)	25
5.	Karbohidrat.....	26
6.	Analisis Serat (AOAC, 2005).....	26
D.	Analisis Serat Kasar	26
E.	Uji Organoleptik.....	26
1.	Penglihatan	27
2.	Penciuman	27
3.	Pencicipan.....	28
4.	Perabaan.....	28
F.	Uji Hedonik	29
G.	Uji Mutu Hedonik	29
H.	Panelis	30
1.	Syarat-syarat Panelis.....	30
2.	Jenis-Jenis Panelis	30
I.	Kerangka Berpikir	32
J.	Kerangka Konsep	34
K.	Hipotesis.....	36
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	37
A.	Waktu dan Tempat Penelitian	37
B.	Bahan dan Alat	37
1.	Bahan	37
2.	Alat	37
C.	Formulasi Bahan Utama.....	37
D.	Formulasi Bahan Tambahan.....	38
1.	Hasil Penelitian Pendahuluan pada Pembuatan Cincin Bit	38

2.	Jenis dan Prosedur Penelitian	39
3.	Rancangan penelitian.....	43
4.	Analisis Proksimat.....	43
5.	Teknik pengambilan data.....	49
6.	Instrument Penelitian.....	49
c.	Analisis Data	51
d.	Kriteria Panelis	52
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		53
A.	Penentuan Formulasi Pembuatan Cincou Bit.....	53
1.	Penelitian Pendahuluan	53
2.	Penelitian Lanjutan	54
B.	Uji Nilai Gizi Cincou.....	56
1.	Karbohidrat.....	56
2.	Protein.....	57
3.	Lemak	57
4.	Serat.....	57
5.	Kadar Air	58
6.	Kadar Abu	58
C.	Uji Organoleptik.....	58
1.	Rasa (Uji Mutu Hedonik)	60
2.	Rasa (Uji Hedonik).....	60
3.	Warna (Uji Mutu Hedonik)	60
4.	Warna (Uji Hedonik).....	61
5.	Aroma (Uji Mutu Hedonik).....	61
6.	Aroma (Uji Hedonik)	62
7.	Tekstur (Uji Mutu Hedonik).....	62
8.	Tekstur (Uji Hedonik)	62
9.	Keseluruhan Produk (Uji Hedonik).....	63
BAB V PEMBAHASAN		64
A.	Deskripsi Produk.....	64
B.	Uji Organoleptik (Uji Hedonik dan Mutu Hedonik).....	65
1.	Rasa	65

2.	Warna.....	66
3.	Aroma.....	67
4.	Tekstur.....	68
5.	Keseluruhan.....	70
C.	Uji Nilai Gizi Cincou.....	70
1.	Karbohidrat.....	70
2.	Protein.....	71
3.	Lemak.....	72
4.	Serat.....	73
5.	Kadar Air.....	75
6.	Kadar Abu.....	76
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
A.	Kesimpulan.....	78
B.	Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....		80
LAMPIRAN		