

## DAFTAR ISI

BAB	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN ORISINALITAS .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>iv</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GRAFIK .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvii</b>
<b>I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Hipotesis Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian .....	4
1. Bagi Peneliti .....	4
2. Bagi Masyarakat.....	4
3. Bagi Jurusan Gizi .....	4
F. Keterbaruan Penelitian .....	5
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Ketan Hitam .....	6

1. Definisi dan Karakteristik Ketan Hitam.....	6
2. Kandungan Gizi Ketan Hitam .....	7
3. Manfaat Ketan Hitam .....	8
4. Tepung Ketan Hitam .....	9
B. Kacang Hijau .....	10
1. Definisi dan Karakteristik .....	10
2. Kandungan Gizi Kacang Hijau .....	12
3. Manfaat Kacang Hijau .....	14
4. Pemanfaatan Kacang Hijau .....	14
5. Zat Anti Gizi Kacang Hijau .....	17
C. <i>Timphan</i> .....	18
1. Definisi <i>Timphan</i> .....	18
2. Sejarah dan Perkembangan .....	19
3. Kandungan Gizi <i>Timphan</i> .....	19
4. Proses Pembuatan <i>Timphan</i> .....	20
5. Bahan Pembuatan <i>Timphan</i> .....	21
6. Resep Pembuatan <i>Timphan</i> .....	23
D. Zat Gizi .....	24
1. Definisi.....	24
a. Metode Pengujian.....	24
E. Daya Terima.....	26
F. Analisis Data.....	28
1. Analisis Sidik Ragam (ANOVA).....	28
2. Rancangan Acak Lengkap.....	29
3. Kerangka Berfikir.....	30
4. Kerangka Konsep.....	32
<b>III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
B. Bahan dan Alat.....	33
1. Bahan.....	33
2. Alat.....	34

C. Prosedur Penelitian.....	34
1. Prosedur Pembuatan <i>Timphan</i> Kacang Merah.....	34
D. Instrumen Penelitian .....	36
1. Variabel.....	36
2. Definisi Konseptual .....	36
3. Definisi Operasional.....	36
E. Teknik Pengumpulan Data.....	36
F. Pelaksanaan Penelitian .....	38
1. Penelitian Pendahuluan .....	38
2. Penelitian Utama .....	39
G. Rancangan Penelitian .....	40
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	40
I. Penyajian Data .....	41
J. Penelitian Lanjutan.....	41
1. Prosedur Proksimat .....	41
<b>IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>44</b>
A. Deskripsi Produk.....	44
B. Hasil Analisis Nilai Gizi .....	45
1. Kadar Air .....	46
2. Kadar Abu .....	47
3. Kadar Protein .....	47
4. Kadar Lemak .....	48
5. Kadar Karbohidrat.....	49
6. Kadar Total Energi .....	49
C. Hasil Uji Hedonik .....	50
1. Penilaian Uji Hedonik.....	50
<b>V PEMBAHASAN .....</b>	<b>58</b>
A. Deskripsi Produk.....	58
B. Hasil Analisis Nilai Gizi .....	59
1. Kadar Air .....	59

2. Kadar Abu .....	61
3. Kadar Protein .....	62
4. Kadar Lemak .....	63
5. Kadar Karbohidrat.....	64
6. Kadar Total Energi .....	65
C. Hasil Uji Hedonik .....	66
1. Warna <i>Timphan</i> Kacang Merah .....	66
2. Aroma <i>Timphan</i> Kacang Merah.....	67
3. Rasa <i>Timphan</i> Kacang Merah .....	68
4. Tekstur <i>Timphan</i> Kacang Merah.....	69
D. Keterbatasan Penelitian.....	70
<b>V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
A. Kesimpulan .....	71
B. Saran.....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	5
Tabel 2.1 Kandungan gizi pada ketan hitam per 100 gram.....	7
Tabel 2.2 Kandungan gizi kacang hijau dalam 100 gram .....	14
Tabel 2.3 Syarat mutu tepung kacang hijau .....	15
Tabel 2.4 Kandungan gizi <i>timphan</i> per 100 gram .....	20
Tabel 2.5 Kandungan gizi per 100 g kacang merah .....	22
Tabel 2.6 Kandungan gizi pada daging buah kelapa.....	22
Tabel 3.1 Formulasi Bahan .....	33
Tabel 3.2 Rancangan penelitian .....	40
Tabel 4.1 Hasil analisis Nilai Gizi <i>timphan</i> kacang merah.....	45
Tabel 4.2 Penilaian tingkat daya terima <i>timphan</i> kacang merah .....	50
Tabel 4.3 Penilaian tingkat daya terima warna <i>timphan</i> .....	52
Tabel 4.4 Penilaian tingkat daya terima aroma <i>timphan</i> .....	53
Tabel 4.5 Penilaian tingkat daya terima rasa <i>timphan</i> .....	55
Tabel 4.6 Penilaian tingkat daya terima tekstur <i>timphan</i> .....	56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 <i>Timphan</i> .....	18
Gambar 2.2 Kerangka Berfikir.....	31
Gambar 2.3 Kerangka Konsep.....	32
Gambar 3.1 Prosedur Pembuatan <i>Timphan</i> Kacang Merah.....	35
Gambar 4.1 <i>Timphan</i> kacang merah .....	45

## DAFTAR GRAFIK

Grafik	Halaman
Grafik 4.1 Hasil analisis kadar air.....	46
Grafik 4.2 Hasil analisis kadar abu.....	47
Grafik 4.3 Hasil analisis protein.....	47
Grafik 4.4 Hasil analisis lemak.....	48
Grafik 4.5 Hasil analisis karbohidrat.....	49
Grafik 4.6 Hasil analisis total energi.....	50
Grafik 4.7 Perbedaan tingkat daya terima warna <i>timphan</i> .....	51
Grafik 4.8 Perbedaan tingkat daya terima aroma <i>timphan</i> .....	53
Grafik 4.9 Perbedaan tingkat daya terima rasa <i>timphan</i> .....	54
Grafik 4.10 Perbedaan tingkat daya terima tekstur <i>timphan</i> .....	56

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Inform Consent .....	78
2. Formulir Uji Hedonik.....	79
3. Hasil Statistik .....	81
4. Label Informasi Nilai Gizi .....	90
5. Biaya Produksi .....	91
6. Dokumentasi Penelitian .....	95