

## DAFTAR ISI

	hlm.
<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>ABSTRAKSI</b>	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR</b>	iv
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.5.1 Tujuan Umum	5
1.5.2 Tujuan Khusus	5
1.6 Manfaat Penelitian	6
1.6.1 Bagi Peneliti	6
1.6.2 Bagi Pembaca	6
<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS</b>	7
2.1. Deskripsi Teoritis	7
2.1.1 Bekatul	7
1. Kandungan Gizi Bekatul	8
2. Manfaat Bekatul	13
3. Tepung Bekatul	14
2.1.2 Tempe	15
1. Kandungan Gizi Tempe	16
2. Manfaat Tempe	19
3. Tepung Tempe	19
2.1.3 Tepung Terigu	20
2.1.4 Sereal Sarapan	20

2.1.5 Serat Pangan	22
2.1.6 Radikal Bebas	22
2.1.7 Antioksidan	22
2.1.8 Teknologi Proses Pembuatan Sereal Berbentuk <i>Flake</i>	27
2.1.9 Komposisi <i>Flake</i>	29
2.1.10 Uji Organoleptik	31
2.2. Kerangka Berpikir	33
2.3. Kerangka Konsep	34
2.4. Hipotesis	35
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	36
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	36
3.2 Jenis Penelitian	36
3.3 Instrumen Penelitian	36
3.4 Pelaksanaan Penelitian	37
3.5 Prosedur Penelitian	39
3.6 Definisi Operasional	41
3.7 Metode Pengumpulan Data	42
3.8 Metode Analisis	42
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	46
4.1 Penelitian Pendahuluan	46
4.2 Penelitian Utama	48
4.2.1 Pembuatan <i>Flake</i>	48
4.2.2 Karakterisasi <i>Flake</i> Bektul Tempe	49
4.2.3 Taraf Perlakuan Terbaik	56
4.2.4 Kadar Serat Pangan	58
4.2.5 Kadar Aktivitas Antioksidan	59
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	60
5.1 Analisa Pembuatan <i>Flake</i>	60
5.2 Karakteristik Organoleptik	61
5.3 Analisa Serat Pangan	63
5.4 Analisa Aktivitas Antioksidan	64
5.5 Kandungan Zat Gizi Bektul Tempe	65

**BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Kesimpulan

6.2 Saran

67

67

68

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universita  
**Esa U**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universita  
**Esa U**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universita  
**Esa U**