

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
RIWAYAT PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kebaruan Penelitian	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. <i>Flakes</i>	8
B. Tepung Kacang Hijau	11
C. Tepung Kacang Kedelai	13
D. Serat	17
E. Analisis Zat Gizi Pangan	18
a. Kadar Serat Pangan	18
b. Kadar Protein	18
c. Kadar Karbohidrat	19
d. Kadar Lemak	19
e. Kadar Air	20
f. Kadar Abu	20
F. Daya Terima	20
a. Uji Hedonik	21
G. Kerangka Berpikir	22
H. Kerangka Konsep	22
I. Hipotesis Penelitian	24

BAB III METODOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	25
B. Rancangan Penelitian	25
C. Variabel Penelitian	25
1. Variabel Independen	25
2. Variabel Dependen	25
D. Definisi Operasioanl	25
E. Formulasi	31
F. Prosedur Penelitian	32
G. Pengolahan dan Analisis Data	34
H. Cara Mempertahankan Kualitas Data	35
1. Kualitas Data Uji Kimia	35

2. Kualitas Data Daya Terima.....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi dan Formulasi Produk.....	37
B. Hasil Uji Daya Terima.....	38
1. Uji Hedonik.....	38
C. Hasil Uji Analisis Zat Gizi.....	46
D. Formulasi Terbaik <i>Bean Flakes</i>	46
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk.....	47
B. Uji Hedonik.....	48
C. Analisis Zat Gizi.....	51
1. Kadar Energi.....	51
2. Kadar Protein.....	52
3. Kadar Lemak.....	53
4. Kadar Serat Pangan.....	55
5. Kadar Karbohidrat.....	56
6. Kadar Air.....	57
7. Kadar Abu.....	58
D. Harga Pokok Produksi.....	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kebaruan Penelitian	5
Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi <i>Corn Flakes</i>	9
Tabel 2.2 Syarat Mutu Flakes	11
Tabel 2.3 Komposisi Kandungan Gizi Kacang Hijau	12
Tabel 2.4 Komposisi Kandungan Gizi Kacang Kedelai	15
Tabel 2.5 Kandungan Serat pada Kacang-kacangan.....	18
Tabel 3.1 Komposisi Formula <i>Bean Flakes</i>	31
Tabel 3.2 Ulangan Perlakuan	34
Tabel 4.1 Hasil Fomulasi Pembuatan <i>Bean Flakes</i>	37
Tabel 4.2 Hasil Uji One Way Anova Parameter Rasa Uji Hedonik	39
Tabel 4.3 Uji Bonferroni Pada Parameter Rasa Uji Hedonik	39
Tabel 4.4 Uji <i>One Way</i> Anova Parameter Warna Hasil Uji Hedonik.....	41
Tabel 4.5 Uji <i>Bonferroni</i> Parameter Warna Hasil Uji Hedonik.....	41
Tabel 4.6 Uji <i>One Way</i> Anova Parameter Aroma Hasil Uji Hedonik	43
Tabel 4.7 Uji Bonferroni Pada Parameter Aroma Uji Hedonik.....	43
Tabel 4.8 Uji <i>One Way</i> Anova Parameter Tekstur Hasil Uji Hedonik	45
Tabel 4.9 Uji Bonferroni Pada Parameter Tekstur Uji Hedonik.....	45
Tabel 4.10 Analisis Zat Gizi 3 Formulasi	46
Tabel 4.11 Formulasi terbaik <i>Bean Flakes</i>	46
Tabel 5.1 Perhitungan Produksi Pokok <i>Bean Flakes</i>	60
Tabel 5.2 Perhitungan Biaya Lain-lain	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir.....	22
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	23
Gambar 3.1 Diagram Alir.....	33

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Rasa.....	38
Grafik 4.2 Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Warna.....	40
Grafik 4.3 Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Aroma	42
Grafik 4.4 Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Tekstur	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji Hedonik	71
Lampiran 2 Naskah Penjelasan Penelitian	75
Lampiran 3 Lembar Persetujuan Panelis.....	76
Lampiran 4 Hasil Uji Distribusi Normal Pada Data Hasil Uji Hedonik.....	78
Lampiran 5 Hasil Uji Homogenitas Pada Data Hasil Uji Hedonik.....	78
Lampiran 6 Analisa Deskriptif Uji Hedonik.....	79
Lampiran 7 Analisa One Way Anova Uji Hedonik	80
Lampiran 8 Uji Lanjut Bonferroni Pada Hasil Uji Hedonik.....	81