

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	3
1.5.1 Tujuan Umum	3
1.5.2 Tujuan Khusus	3
1.6 Manfaat Penelitian.....	3
1.7 Keterbaruan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Osteopenia dan Osteoporosis	6
2.2 Biji Nangka	7
2.3 Kacang Hijau.....	9
2.4 <i>Flakes</i>	11
2.5 Bahan Penunjang <i>Flakes</i>	12
2.6 Nilai Gizi.....	14
2.7 Organoleptik	17
2.8 Kerangka Berfikir	19
2.9 Kerangka Konsep	20
2.10 Hipotesis Penelitian	20

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	21
3.3 Alat dan Bahan	21
3.4 Prosedur Penelitian.....	22
3.5 Prosedur Pembuatan Tepung Biji Nangka	23
3.6 Prosedur Pembuatan <i>Flakes</i> Berbasis Kacang Hijau	24
3.7 Uji Proksimat.....	24
3.8 Uji Organoleptik.....	27
3.9 Instrumen Penelitian	28
3.10 Definisi Konseptual.....	28
3.11 Definisi Operasional.....	29
3.12 Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.13 Analisis Data.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Deskripsi dan Formulasi Produk	33
4.2 Hasil Uji Nilai Gizi	34
4.3 Hasil Uji Organoleptik	38
BAB V PEMBAHASAN	
5.1. Deskripsi dan Formulasi Produk	45
5.2. Uji Nilai Gizi	46
5.3. Uji Organoleptik.....	53
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1. Kesimpulan.....	58
6.2. Saran.....	58
DAFTAR REFERENSI	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	4
Tabel 2.1 Komposisi Gizi per 100g Nangka Masak dan Biji Nangka.....	7
Tabel 2.2 Perbedaan Kandungan Gizi Biji Buah per 100g.....	8
Tabel 2.3 Perbedaan Kandungan Gizi Kacang-kacangan per 100g.....	10
Tabel 2.4 Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau.....	11
Tabel 2.5 Syarat Mutu <i>Flakes</i>	12
Tabel 2.6 Komposisi Tepung Tapioka.....	13
Tabel 2.7 Syarat Mutu Garam Beryodium.....	14
Tabel 3.1 Formulasi <i>Flakes</i>	22
Tabel 4.1 Nilai Gizi <i>B-jo Flakes</i>	34
Tabel 4.2 Penilaian Uji Mutu Hedonik dan Hedonik (Daya Terima).....	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.2 Kerangka Berfikir.....	19
Gambar 2.3 Kerangka Konsep.....	20
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Tepung Biji Nangka.....	23
Gambar 3.2 Skema Proses Pembuatan Biji Nangka.....	24
Gambar 4.1 Formulasi <i>B-jo Flakes</i>	33

DAFTAR GRAFIK

	Halaman
Grafik 4.1 Hasil Rata-rata Uji Kadar Kalsium.....	34
Grafik 4.2 Hasil Rata-rata Uji Kadar Karbohidrat.....	35
Grafik 4.3 Hasil Rata-rata Uji Kadar Protein.....	35
Grafik 4.4 Hasil Rata-rata Uji Kadar Lemak.....	36
Grafik 4.5 Hasil Rata-rata Uji Kadar Air.....	37
Grafik 4.6 Hasil Rata-rata Uji Kadar Abu.....	37
Grafik 4.7 Hasil Rata-rata Uji Mutu Hedonik Warna dari 4 formulasi.....	39
Grafik 4.8 Hasil Rata-rata Uji Mutu Hedonik Aroma dari 4 formulasi.....	39
Grafik 4.9 Hasil Rata-rata Uji Mutu Hedonik Rasa dari 4 formulasi.....	40
Grafik 4.10 Hasil Rata-rata Uji Mutu Hedonik Tekstur dari 4 formulasi.....	40
Grafik 4.11 Hasil Rata-rata Uji Hedonik Warna dari 4 formulasi.....	42
Grafik 4.12 Hasil Rata-rata Uji Hedonik Aroma dari 4 formulasi.....	42
Grafik 4.13 Hasil Rata-rata Uji Hedonik Rasa dari 4 formulasi.....	43
Grafik 4.14 Hasil Rata-rata Uji Hedonik Tekstur dari 4 formulasi.....	43