

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GRAFIK.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Perumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
3. Manfaat Penelitian	
a. Bagi Peneliti.....	5
b. Bagi Masyarakat.....	5
c. Bagi Ilmu-Ilmu Kesehatan.....	6
2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Deskriptis Teoritis	
1. Bit Merah.....	7
2. Manfaat Tanaman Bit.....	8
3. Manfaat Bit.....	9
4. Komposisi Gizi dan Kimia Bit.....	10
5. Pewarna Makanan	
a. Pewarna Alami.....	13
b. Ekstraksi Pewarna Alami.....	13
c. Pembuatan Ekstrak.....	13
6. Antioksidan.....	14

7. Kue Bolu Kukus.....	21
8. Metode Penelitian	
a. Metode Uji Aktivitas Antioksidan.....	23
b. Analisis Proksimat.....	23
c. Uji Organoleptik.....	25
d. Panelis.....	27
e. Kerangka Berpikir.....	29
f. Kerangka Konsep.....	30
3. BAB III METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	
1. Pembuatan Ekstrak Bit.....	31
2. Pembuatan Kue Bolu Kukus.....	31
3. Uji Daya Terima.....	31
4. Aktivitas Antioksidan.....	31
5. Uji Nilai Gizi.....	31
B. Jenis Penelitian	
1. Penelitian Pendahuluan.....	32
2. Penelitian Utama.....	33
3. Penelitian Daya Terima.....	35
4. Penelitian Nilai Gizi.....	37
5. Uji Aktivitas Antioksidan.....	41
C. Instrumen Penelitian	
1. Definisi Konseptual	
a. Kue Bolu Kukus.....	41
b. Zat Gizi.....	41
c. Uji Aktivitas Antioksidan.....	42
2. Definisi Operasional	
a. Kue Bolu Kukus.....	44
b. Zat Gizi.....	44
c. Uji Organoleptik.....	44
d. Uji Aktivitas Antioksidan.....	44
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi Data	
1. Penelitian Pendahuluan.....	45
2. Penelitian Utama.....	45
B. Analisis Data	
1. Uji Daya Terima.....	47
2. Hasil Analisis Proksimat.....	57
a. Kadar Air.....	57
b. Kadar Abu.....	57
c. Kadar Lemak.....	58
d. Kadar Protein.....	58
e. Kadar Karbohidrat.....	59
3. Uji Aktivitas Antioksidan.....	59

BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	
1. Penelitian Pndahuluan.....	61
2. Penelitian Utama.....	61
3. Komposisi Zat Gizi Bolu Kukus.....	62
4. Penelitian Organoleptik	
a. Rasa	65
b. Warna.....	66
c. Aroma.....	68
d. Tekstur.....	69
e. Tingkat Kesukaan.....	70
5. Uji Nilai Gizi dan Uji Aktivitas Antioksidan	
a. Kadar Air.....	70
b. Kadar Abu.....	71
c. Kadar Lemak.....	71
d. Kadar Protein.....	72
e. Kadar Karbohidrat.....	72
f. Aktivitas Antioksidan.....	73
B. Faktor Keterbatasan Dalam Penelitian.....	75
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran.....	77

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN