

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 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 Masyarakat..... | 6 |
| 1.6.3 Bagi Pendidikan Program Studi..... | 6 |
| 1.6.4 Bagi Industri..... | 6 |
| 1.7 Keterbaruan Penelitian..... | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 13 |
| 2.1 Ibu Hamil..... | 13 |
| 2.1.1 Pengertian Ibu Hamil..... | 13 |
| 2.1.2 Kebutuhan Ibu Hamil Trimester Dua dan Tiga..... | 13 |
| 2.2 Beras Merah (<i>Oryza Nivara</i>)..... | 15 |
| 2.2.1 Pengertian dan Klasifikasi..... | 15 |
| 2.2.2 Kandungan Nilai Zat Gizi..... | 16 |
| 2.2.3 Kegunaan dan Manfaat..... | 18 |
| 2.3 Kacang Koro Pedang (<i>Canavalia Ensiformis</i>)..... | 18 |
| 2.3.1 Pengertian dan Klasifikasi..... | 18 |
| 2.3.2 Kandungan Zat Gizi..... | 20 |
| 2.3.3 Kegunaan dan Manfaat..... | 21 |
| 2.4 Pengolahan Mi Kering sebagai Makanan Tambahan bagi Ibu Hamil..... | 22 |
| 2.4.1 Pengertian dan Klasifikasi Makanan Tambahan Ibu Hamil..... | 22 |
| 2.4.2 Asam Folat untuk Ibu Hamil..... | 23 |
| 2.4.3 Mi Kering..... | 24 |
| 2.5 Analisis Proksimat..... | 26 |
| 2.5.1 Pengertian Analisis Proksimat..... | 26 |
| 2.5.2 Jenis-jenis Analisis Proksimat..... | 26 |
| 2.6 Uji Organoleptik..... | 28 |
| 2.6.1 Pengertian Uji Organoleptik..... | 28 |
| 2.6.2 Uji Hedonik..... | 28 |
| 2.6.3 Uji Mutu Hedonik..... | 29 |
| 2.6.4 Jenis-jenis Uji Organoleptik..... | 29 |
| 2.7 Uji Angka Lempeng Total (Total Plate Count)..... | 30 |
| 2.8 Panelis..... | 30 |
| 2.8.1 Pengertian Panelis..... | 30 |
| 2.8.2 Jenis-jenis Panelis..... | 31 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.9 Kerangka Berfikir | 32 |
| 2.10 Kerangka Konsep..... | 33 |
| 2.11 Hipotesis | 35 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 36 |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian..... | 36 |
| 3.1.1 Tempat Penelitian | 36 |
| 3.1.2 Waktu Penelitian..... | 36 |
| 3.2 Bahan dan Alat | 36 |
| 3.2.1 Bahan | 36 |
| 3.2.2 Alat..... | 36 |
| 3.3 Jenis dan Rancangan Penelitian..... | 36 |
| 3.4 Simulasi Komposisi Zat Gizi berdasarkan Penuntun Diet Penukar II..... | 38 |
| 3.4.1 Formula M0 | 38 |
| 3.4.2 Formula M1 | 38 |
| 3.4.3 Formula M2 | 39 |
| 3.4.4 Formula M3 | 39 |
| 3.5 Tahapan Penelitian..... | 40 |
| 3.5.1 Penelitian Pendahuluan..... | 40 |
| 3.5.2 Pembuatan Produk | 40 |
| 3.5.3 Penelitian Lanjutan | 42 |
| 3.6 Prosedur Uji Organoleptik..... | 43 |
| 3.7 Teknik Pengambilan Sampel | 43 |
| 3.8 Prosedur Uji Proksimat..... | 44 |
| 3.8.1 Kadar Air (AOAC, 2005) | 44 |
| 3.8.2 Kadar Abu (AOAC, 2005)..... | 44 |
| 3.8.3 Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC, 2005) | 45 |
| 3.8.4 Kadar Protein Kasar (AOAC, 2005)..... | 45 |
| 3.9 Prosedur Uji Asam Folat (KCKT)..... | 46 |
| 3.10 Prosedur Uji Angka Lempeng Total (Total Plate Count)..... | 47 |
| 3.11 Analisis Data..... | 48 |
| 3.12 Instrumen Penelitian | 48 |
| 3.12.1 Variabel Penelitian..... | 48 |
| 3.12.2 Definisi Konseptual | 48 |
| 3.12.3 Definisi Operasional | 50 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN..... | 53 |
| 4.1 Deskripsi dan Formulasi Produk | 53 |
| 4.2 Hasil Analisis Organoleptik..... | 54 |
| 4.2.1 Mutu Hedonik | 55 |
| A. Rasa | 55 |
| B. Warna..... | 55 |
| C. Tekstur | 56 |
| D. Aroma | 56 |
| E. Keseluruhan | 56 |
| 4.2.2 Hedonik..... | 57 |
| A. Rasa | 58 |
| B. Warna..... | 58 |
| C. Tekstur | 58 |
| D. Aroma | 59 |

| | |
|-----------------------------------------------|-----------|
| E. Keseluruhan | 60 |
| 4.3 Analisis Nilai Gizi | 60 |
| 4.3.1 Kadar Air | 60 |
| 4.3.2 Kadar Abu | 61 |
| 4.3.3 Lemak | 61 |
| 4.3.4 Protein..... | 62 |
| 4.3.5 Karbohidrat..... | 62 |
| 4.3.6 Asam Folat..... | 63 |
| 4.4 Hasil Uji Angka Lempeng Total..... | 63 |
| 4.5 Produk Terpilih..... | 63 |
| 4.6 Hasil Analisis Harga Pokok Produksi..... | 63 |
| BAB V PEMBAHASAN | 65 |
| 5.1 Deskripsi Hasil Produk dan Formulasi..... | 65 |
| 5.2 Uji Daya Terima | 66 |
| 5.3 Analisis Organoleptik | 68 |
| 5.3.1 Rasa | 68 |
| 5.3.2 Warna..... | 69 |
| 5.3.3 Tekstur..... | 71 |
| 5.3.4 Aroma | 72 |
| 5.3.5 Keseluruhan..... | 73 |
| 5.4 Analisis Nilai Zat Gizi | 73 |
| 5.4.1 Kadar Air | 74 |
| 5.4.2 Kadar Abu..... | 74 |
| 5.4.3 Lemak | 75 |
| 5.4.4 Protein..... | 76 |
| 5.4.5 Karbohidrat | 77 |
| 5.4.6 Uji Asam Folat..... | 78 |
| 5.5 Angka Lempeng Total | 80 |
| 5.6 Analisis Harga Produksi | 80 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN | 81 |
| 6.1 Kesimpulan | 81 |
| 6.2 Saran | 82 |
| DAFTAR PUSTAKA | 83 |