

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
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	4
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Hiperkolesterolemia.....	8
2.1.1 Definisi Hiperkolesterolemia.....	8
2.1.2 Patofisiologi Hiperkolesterolemia	8
2.1.3 Penatalaksanaan Hiperkolesterolemia	8
2.2 <i>Tortilla Chips</i>	10
2.3 Kacang Merah.....	11
2.4 Tepung Kacang Merah.....	14
2.5 Sorgum.....	15
2.6 Tepung Sorgum.....	18
2.7 Ikan Kembung.....	19
2.8 Bahan Tambahan Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	20

2.8.1 Tepung Terigu	20
2.8.2 Tepung Maizena	20
2.8.3 Bawang Putih.....	20
2.8.4 Daun Jeruk.....	21
2.8.5 Kunyit	21
2.8.6 Garam	21
2.8.7 Gula.....	21
2.8 Analisis Kandungan Gizi	21
2.8.1 Analisis Proksimat	21
2.8.1.1 Kadar Protein	21
2.8.1.2 Kadar Lemak.....	22
2.8.1.3 Kadar Karbohidrat.....	22
2.8.1.4 Kadar Air.....	23
2.8.1.5 Kadar Abu	23
2.8.2 Kadar Serat Kasar	24
2.8.3 Kadar Natrium	24
2.8.4 Kadar Sukrosa.....	24
2.8.5 Kadar Total Fenol	24
2.9 Uji Organoleptik	25
2.9.1 Warna.....	25
2.9.2 Aroma	25
2.9.3 Rasa.....	26
2.9.4 Tekstur	26
2.10 Uji Mutu Hedonik.....	26
2.11 Uji Hedonik.....	26
2.12 Panelis.....	26
2.12.1 Jenis-Jenis Panelis	26
2.13 Kerangka Teori	27
2.14 Kerangka Konsep.....	28
2.15 Hipotesis	29
BAB III METODELOGI PENELITIAN.....	31
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.2 Jenis Penelitian	31
3.3 Tahapam Penelitian.....	31

3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	31
3.3.2 Penelitian Lanjutan	34
3.4 Bahan dan Alat.....	35
3.4.1 Bahan	35
3.4.2 Alat	35
3.5 Prosedur Penelitian	35
3.5.1 Prosedur Pembuatan Tepung Ikan Kembang	35
3.5.2 Prosedur Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	36
3.6 Analisis Kandungan Gizi	39
3.6.1 Uji Kadar Protein Metode <i>Kjehdal</i>	39
3.6.2 Uji Kadar Lemak Metode <i>Soxhlet</i>	39
3.6.3 Uji Kadar Karbohidrat Metode <i>by Difference</i>	40
3.6.4 Uji Kadar Abu Metode <i>Dry Ashing</i>	40
3.6.5 Uji Kadar Air Metode Oven	40
3.6.6 Uji Kadar Serat Kasar	41
3.6.7 Uji Kadar Natrium Metode <i>Mohr</i>	41
3.6.8 Uji Kadar Sukrosa Metode <i>Luff Schoorl</i>	42
3.6.9 Uji Kadar Total Fenol Metode <i>Folin-Ciocalteau</i>	42
3.6.10 Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC)	42
3.7 Instrumen Penelitian	42
3.7.1 Variabel Penelitian.....	43
3.8 Definisi Konseptual	43
3.8.1 Rasa.....	43
3.8.2 Warna.....	44
3.8.3 Aroma	44
3.8.4 Tekstur	44
3.8.5 Kadar Protein	44
3.8.6 Kadar Lemak	44
3.8.7 Kadar Karbohidrat	44
3.8.8 Kadar Abu.....	44
3.8.9 Kadar Air	44
3.8.10 Kadar Serat Kasar	44
3.8.11 Kadar Natrium	44
3.8.12 Kadar Sukrosa.....	45

3.8.13 Kadar Total Fenol	45
3.8.14 Kadar <i>Total Plate Count</i> (TPC)	45
3.9 Definisi Operasional	45
3.10 Teknik Pengambilan Data.....	48
3.10.1 Panelis Semi Terlatih.....	48
3.10.2 Panelis Konsumen	48
3.11 Rencana Publikasi.....	49
3.12 Pengolahan Data	49
3.13 Estimasi Biaya	50
BAB IV HASIL PENELITIAN	51
4.1 Penentuan Formulasi Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	51
4.2 Penilaian Hedonik Panelis Konsumen.....	52
4.2.1 Warna.....	53
4.2.2 Rasa.....	53
4.2.3 Aroma	53
4.2.4 Tekstur	53
4.2.5 Keseluruhan	54
4.3 Penilaian Mutu Hedonik Panelis Semi Terlatih.....	54
4.3.1 Warna.....	54
4.3.2 Rasa.....	55
4.3.3 Aroma	55
4.3.4 Tekstur	55
4.4 Penilaian Hedonik Panelis Semi Terlatih	55
4.4.1 Warna.....	56
4.4.2 Rasa.....	56
4.4.3 Aroma	56
4.4.4 Tekstur	57
4.4.5 Keseluruhan	57
4.5 Nilai Gizi Produk.....	57
4.5.1 Kadar Air	58
4.5.2 Kadar Abu.....	58
4.5.3 Kadar Protein	58
4.5.4 Kadar Lemak	59
4.5.5 Kadar Karbohidrat	59

4.5.6 Kadar Serat Kasar	59
4.5.7 Kadar Natrium	59
4.5.8 Kadar Sukrosa.....	59
4.5.9 Kadar Total Fenol	59
4.6 Analisis Angka Lempeng Total (<i>Total Plate Count</i>)	60
4.7 Harga Pokok Produksi	60
BAB V PEMBAHASAN	62
5.1 Formulasi dan Deskripsi Produk	62
5.2 Penilaian Organoleptik	63
5.2.1 Warna.....	63
5.2.2 Rasa.....	64
5.2.3 Aroma	65
5.2.4 Tekstur	66
5.2.5 Keseluruhan	66
5.3 Nilai Gizi Produk <i>Tortilla Chips</i>	67
5.3.1 Kadar Air	67
5.3.2 Kadar Abu.....	68
5.3.3 Kadar Protein	68
5.3.4 Kadar Lemak	69
5.3.5 Kadar Karbohidrat	70
5.3.6 Kadar Serat Kasar	71
5.3.7 Kadar Natrium	71
5.3.8 Kadar Sukrosa.....	72
5.3.9 Kadar Total Fenol	72
5.3.10 Kadar TPC	74
5.4 Keterbatasan Penelitian.....	74
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	75
6.1 Kesimpulan	75
6.2 Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	87