

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan 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 Masyarakat.....	6
1.6.2 Bagi Industri.....	6
1.6.3 Bagi Peneliti.....	6
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	7
Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	7
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Makanan Jajanan.....	9
2.2. Sukun.....	10
2.2.1. Kandungan Gizi.....	12
2.2.2. Pemanfaatan.....	12
2.2.3. Tepung Sukun.....	12
2.3. Bit Merah ( <i>Beta vulgaris</i> ).....	13

2.3.1.	Komposisi Kimia Bit Merah .....	16
2.4.	Kacang Tunggak.....	17
2.4.1.	Pemanfaatan Kacang Tunggak.....	19
2.5.	Kue Mangkok .....	20
2.6.	Uji Organoleptik.....	21
2.6.1.	Warna.....	21
2.6.2.	Rasa .....	21
2.6.3.	Aroma.....	21
2.6.4.	Tekstur .....	22
2.7.	Panelis.....	22
2.8.	Analisis Zat Gizi (Analisis Proksimat) .....	23
2.8.1.	Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	23
2.8.2.	Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005) .....	24
2.8.3.	Kadar Protein (AOAC, 2005).....	24
2.8.4.	Kadar Lemak (AOAC, 2005) .....	24
2.8.5.	Perhitungan Karbohidrat (by difference).....	25
2.9.	Analisis Data ( <i>Analysis of Variance</i> ) .....	25
2.10.	Kerangka Berfikir.....	26
2.11.	Kerangka Konsep .....	28
2.12.	Hipotesis Penelitian.....	28
<b>BAB III</b>	.....	<b>29</b>
<b>METODOLOGI PENELITIAN</b>	.....	<b>29</b>
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian .....	29
3.2	Bahan dan Alat .....	29
3.2.1	Bahan.....	29
3.2.2	Alat .....	29
3.3.	Jenis Penelitian .....	29
3.4.	Tahapan Penelitian.....	30
3.4.1.	Penelitian Pendahuluan .....	30
3.4.1.1.	Proses Pembuatan Tepung Kacang Tunggak .....	30
3.4.1.2.	Formulasi Kue Mangkok .....	31

3.4.1.3. Proses Pembuatan Kue Mangkok .....	32
3.5. Instrumen Penelitian .....	34
3.5.1. Variabel.....	34
3.6. Definisi Konseptual .....	34
3.6.1 Kue mangkok.....	34
3.6.2 Kandungan zat gizi .....	34
3.6.3 Hedonik .....	35
3.7 Definisi Operasional.....	36
3.8. Pengumpulan Data .....	37
3.9. Analisis Kandungan Zat Gizi (Analisis Proksimat) .....	38
3.9.1. Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	38
3.9.2. Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005) .....	39
3.9.3. Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005) .....	39
3.9.4. Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	40
3.9.5. Analisis Kadar Karbohidrat by difference .....	41
3.10. Pengolahan Data .....	41
3.11. Organisasi Penelitian.....	42
3.12. Biaya Penelitian.....	42
3.13. Rencana Publikasi.....	42
BAB IV.....	43
HASIL PENELITIAN.....	43
4.1. Penentuan Formulasi Pembuatan Kue Mangkok .....	43
4.2. Nilai Gizi Kue Mangkok .....	44
4.2.1. Kadar Abu .....	45
4.2.2. Kadar Air.....	45
4.2.3. Protein .....	45
4.2.4. Lemak.....	46
4.2.5. Karbohidrat .....	46
4.3. Penilaian Hedonik .....	46
4.4. Harga Pokok Produksi.....	47
BAB V .....	48

<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>48</b>
<b>5.1. Formulasi dan Deskripsi Produk.....</b>	<b>48</b>
<b>5.2. Nilai Gizi Produk.....</b>	<b>49</b>
5.2.1. Kadar Abu .....	49
5.2.2. Kadar Air.....	50
5.2.3. Protein .....	52
5.2.4. Lemak.....	53
5.2.5. Karbohidrat.....	53
<b>5.3. Uji Organoleptik Produk Kue Mangkok .....</b>	<b>54</b>
5.3.1. Aroma.....	54
5.3.2. Rasa .....	56
5.3.3. Tekstur .....	57
5.3.4. Warna.....	58
<b>5.4. Keterbatasan Penelitian.....</b>	<b>59</b>
<b>BAB VI.....</b>	<b>60</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
6.1. Kesimpulan .....	60
6.2. Saran.....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>