

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR TURUN LAPANG	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	vi
SURAT LOLOS KAJI ETIK.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	3
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.5.1 Tujuan Umum	4
1.5.2 Tujuan Khusus	4
1.6. Manfaat Penelitian	4
1.6.1 Bagi Peneliti	4
1.6.2 Bagi Ahli Gizi	4
1.6.3 Bagi Masyarakat	4
1.6.3 Bagi Industri	5
1.7. Keterbaruan Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Obesitas	11
2.2 Serat Pangan	12
2.2.1 Definisi Serat Pangan	12
2.2.2 Manfaat Serat Pangan	13
2.3 Kacang Merah	13
2.3.1 Tepung Kacang Merah	15
2.4 Ubi Jalar Kuning	16
2.5 Indeks Glikemik	18
2.6 Roti Manis	20

2.6.1 Definisi Roti Manis	20
2.6.2 Bahan Pembuatan Roti Manis	21
2.7 Uji Organoleptik	24
2.7.1 Pengertian	24
2.7.2 Panelis	25
2.7.3 Macam-macam Uji Penerimaan	25
2.8 Analisis Proksimat	26
2.8.1 Analisis Kadar Abu	26
2.8.2 Analisis Kadar Air	26
2.8.3 Analisis Kadar Karbohidrat	27
2.8.4 Analisis Kadar Protein	27
2.8.5 Analisis Kadar Lemak	27
2.8.6 Analisis Kadar Serat	27
2.8.7 Analisis Kadar Serat Pangan	27
2.9 Kerangka Teori	28
2.10 Kerangka Konsep	29
2.11 Hipotesis	30

BAB III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2 Rancangan Penelitian	31
3.3 Instrumen Penelitian	31
3.3.1 Variabel Penelitian	31
3.3.2 Definisi Konseptual	31
3.3.3 Definisi Operasional	33
3.4 Tahapan Penelitian	35
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	35
3.4.2 Penelitian Utama	37
3.5 Bahan dan Alat Pembuatan Produk	38
3.5.1 Bahan	38
3.5.2 Alat	38
3.6 Prosedur Penelitian	38
3.6.1 Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	39
3.6.2 Proses Pembuatan Roti Manis.....	40
3.7. Pengumpulan Data	41
3.8. Teknik Analisis Data	42
3.8.1 Analisis Kadar Air	42
3.8.2 Analisis Kadar Abu	42
3.8.3 Analisis Kadar Protein	43
3.8.4 Analisis Kadar Lemak	44
3.8.5 Analisis Kadar Karbohidrat	44
3.8.6 Analisis Kadar Serat Kasar	44

3.8.6 Analisis Kadar Serat Pangan	45
3.9. Pengolahan dan Analisis Data	45
3.10. Organisasi Penelitian.....	46
3.11. Rencana Target Publikasi	46

BAB IV. HASIL PENELITIAN

4.1. Formulasi dan Deskripsi Produk	47
4.2. Nilai Gizi Produk	48
4.2.1 Protein	49
4.2.2 Karbohidrat	49
4.2.3 Lemak	50
4.2.4 Kadar Air	50
4.2.5 Kadar Abu	50
4.2.6 Serat Kasar	51
4.2.7 Serat Pangan	51
4.3. Penilaian Organoleptik	51
4.3.1 Aroma	52
4.3.2 Rasa	52
4.3.3 Tekstur	53
4.3.4 Warna	53
4.3.5 Keseluruhan	53
4.4. Harga Pokok Produksi	53

BAB V. PEMBAHASAN

5.1. Formulasi dan Deskripsi Produk	55
5.2 Nilai Gizi Produk	56
5.2.1 Protein	56
5.2.2 Karbohidrat	57
5.2.3 Lemak	59
5.2.4 Kadar Air	61
5.2.5 Kadar Abu	62
5.2.6 Serat Kasar	63
5.2.7 Serat Pangan	64
5.3 Penilaian Organoleptik	65
5.3.1 Aroma	65
5.3.2 Rasa	66
5.3.3 Tekstur	67
5.3.4 Warna	68
5.3.5 Keseluruhan	69
5.4 Keterbatasan Penelitian	69

BAB VI. KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan	70
----------------------	----

6.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	75



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Keterbaruan Penelitian	6
Tabel 2.1. Komponen Serat Pangan dalam Berbagai Bahan Pangan	12
Tabel 2.2. Komposisi Nilai Gizi Kacang Merah	15
Tabel 2.3. Kandungan Nilai Gizi Tepung Kacang Merah	16
Tabel 2.4. Kandungan Gizi Ubi Jalar Kuning	18
Tabel 2.5. Faktor yang Memengaruhi Indeks Glikemik Pangan	19
Tabel.2.6. Syarat Mutu Roti Manis	21
Tabel 2.7. Kandungan Gizi Tepung Terigu	22
Tabel 3.1. Definisi Operasional	32
Tabel 3.2. Trial Error Formulasi Roti Manis	34
Tabel 3.3. Komposisi Bahan Roti Manis	36
Tabel 3.4. Formulasi Tepung Pada Penelitian Utama	37
Tabel 3.5. Rencana Target Capaian	46
Tabel 4.1. Total Tepung Komposit	48
Tabel 4.2. Nilai Gizi Roti Manis per 100 g	48
Tabel 4.3. Penilaian Uji Hedonik Panelis Konsumen	52
Tabel 4.4. Harga Pokok Produksi	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kacang Merah	14
Gambar 2.2. Tepung Kacang Merah	16
Gambar 2.3 Ubi Jalar Kuning	17
Gambar 2.4. Kerangka Teori	28
Gambar 2.5. Kerangka Konsep	29
Gambar 3.1. Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	39
Gambar 3.1. Proses Pembuatan Roti Manis	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Desk Analyst</i>	80
Lampiran 2. Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	82
Lampiran 3. Proses Pembuatan Roti Manis	83
Lampiran 4. <i>Design Packaging</i> Roti Manis	84
Lampiran 5. Perhitungan Takaran Saji, Informasi Nilai Gizi dan Klaim Gizi	85
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Organoleptik	90
Lampiran 7. Estimasi Harga Setiap Produk	92
Lampiran 8. Estimasi Biaya	94
Lampiran 9. Kuesioner	95