

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	i
Identitas Penguji	ii
Kata Pengantar	iii
Abstrak	iv
Daftar Isi	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	5
1. Manfaat Keilmuan	5
2. Manfaat Praktis	5
E. Kerangka Konsep	6
F. Hipotesis Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Obesitas	8
B. Sereal Flakes	21
C. Bekatul	23
D. Tepung Tempe	26
E. Tepung beras	27
F. Telur ayam	28
G. Gula pasir	28
H. Minyak jagung	28
I. Susu skim	29
J. Mutu Kimia	30
1. Kadar Air	30
2. Kadar Abu	30
3. Protein	30
4. Lemak	31
5. Karbohidrat.....	32

6. Serat	33
K. Nilai Energi	34
L. Mutu Organoleptik	35
1. Rasa	35
2. Warna	35
3. Aroma	36
4. Tekstur	36
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	37
B. Waktu dan Tempat Penelitian	38
C. Alat dan Bahan.....	38
D. Variabel Penelitian	43
E. Definisi Operasional Variabel	44
F. Tahapan Penelitian	45
G. Metode Analisis	48
H. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk	54
B. Mutu Kimia	56
1. Kadar Air	56
2. Kadar Abu	57
3. Kadar Protein	58
4. Kadar Lemak	59
5. Kadar Karbohidrat	60
6. Kadar Serat Kasar	61
C. Nilai Energi	62
D. Mutu Organoleptik	63
1. Warna	63
2. Aroma	64
3. Rasa	65
4. Tekstur	66
E. Taraf Perlakuan Terbaik	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	71

B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Klasifikasi Status Gizi berdasarkan IMT/U (5 – 18 tahun).....	9
Tabel 2 Tata laksana kegemukan dan obesitas (Kemenkes,2011)	19
Tabel 3 Standar Nasional Indonesia Susu Sereal.....	22
Tabel 4 Kandungan Kimia Tepung Bekatul dan Jagung Biasa.....	24
Tabel 5 Perbandingan Nilai Gizi Kedelai, Tempe, dan Tepung Tempe	27
Tabel 6. Komposisi Zat Gizi Tepung Beras per 100 gram	27
Tabel 7. Komposisi Telur Ayam tiap 100 gram bahan	28
Tabel 8. Komposisi Gula Pasir tiap 100 gram bahan	28
Tabel 9. Komposisi Minyak Jagung tiap 100 gram bahan	29
Tabel 10. Komposisi Susu Skim tiap 100 gram bahan	29
Tabel 11. Rancangan Acak Lengkap	37
Tabel 12. <i>Lay-Out</i> Randomisasi.....	38
Tabel 13. Spesifikasi Bahan Penyusun Sereal Flakes	40
Tabel 14. Kecukupan Gizi Sarapan	46
Tabel 15. Formulasi Flakes Tepung Bekatul dan Tepung Tempe	46
Tabel 16. Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Tempe	46
Tabel 17. Komposisi Tiap Perlakuan dalam Pengolahan Sereal Flakes	47
Tabel 17. Karakteristik Organoleptik Sereal Flakes Hasil Formulasi	55
Tabel 18. Rata-rata Kadar Air Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Tempe per 100 gram	56
Tabel 19. Rata-rata Kadar Abu Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Tempe per 100 gram	57
Tabel 20. Rata-rata Kadar Air Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Tempe per 100 gram	58
Tabel 21. Rata-rata Kadar Protein Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Tempe per 100 gram	59
Tabel 22. Rata-rata Kadar Karbohidrat Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Tempe per 100 gram	60
Tabel 23. Rata-rata Kadar Serat Kasar Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Tempe per 100 gram	61
Tabel 24. Rata-rata Nilai Energi Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Tempe per 100 gram	62

Tabel 25. Tingkat Penerimaan Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan terhadap Warna Sereal Flakes	64
Tabel 26. Tingkat Penerimaan Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Sereal Flakes	65
Tabel 27. Tingkat Penerimaan Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Sereal Flakes	66
Tabel 28. Tingkat Penerimaan Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Sereal Flakes	67
Tabel 29. Rangking dan Rata-rata dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	68
Tabel 30. Karakteristik Sereal Flakes pada Formulasi F3 setiap 100 gram...	69
Tabel 31. Karakteristik Sereal Flakes Formulasi Tepung Bekatul dan Tepung Tempe (76 : 14) F3 setiap 100 gram	69
Tabel 32. Rekomendasi dan Kandungan Gizi per Takaran Saji Sereal Flakes	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Randomisasi unit penelitian	76
Lampiran 2. Form Penilaian Uji Organoleptik.....	77
Lampiran 3. Form Penilaian Perlakuan Terbaik	78
Lampiran 4. Hasil Analisis Kadar Air	79
Lampiran 5. Hasil Analisis Kadar Abu	81
Lampiran 6. Hasil Analisis Kadar Protein	83
Lampiran 7. Hasil Analisis Kadar Lemak.....	85
Lampiran 8. Hasil Analisis Kadar Karbohidrat	87
Lampiran 9. Hasil Analisis Kadar Serat Kasar.....	89
Lampiran 10. Hasil Analisis Nilai Energi.....	91
Lampiran 11. Hasil Uji Organoleptik Warna Sereal	93
Lampiran 12. Hasil Uji Organoleptik Aroma Sereal	95
Lampiran 13. Hasil Uji Organoleptik Rasa Sereal	97
Lampiran 14. Hasil Uji Organoleptik Tekstur Sereal.....	99
Lampiran 15. Hasil Penilai Taraf Perlakuan Terbaik	101
Lampiran 16. Hasil Analisis Mutu Kimia	104
Lampiran 17. Cara Kerja Analisis Mutu Kimia	106
Lampiran 18. Dokumentasi	112