

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
IDENTITAS TIM PENGUJI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
E. Kerangka Penelitian	5
F. Hipotesis Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Obesitas	7
B. Penyebab Obesitas	8
C. Pola Makan Penderita Obesitas	9
D. Asupan Kadar Serat Kurang	9
E. Pemberian Makan Tinggi Serat	10
F. Substitusi Tepung Mocaf dan Kacang Merah pada Biskuit	10
G. Mutu Kimia Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah	18
H. Mutu Gizi Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah	19
I. Mutu Organoleptik Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah	21
J. Perlakuan Terbaik Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis dan Desain Penelitian	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian	25
C. Alat dan Bahan Penelitian	25
D. Variabel Penelitian	30
E. Definisi Operasional Penelitian	31
F. Metode Penelitian	32
G. Metode Analisis	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Karakteristik Produk	42
B. Mutu Kimia	44
C. Mutu Gizi	46
D. Mutu Organoleptik	52
E. Taraf Perlakuan Terbaik	58
F. Saran Penyajian	60
BAB V KESIMPULAN	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Klasifikasi Status Gizi Berdasarkan BMI.....	7
Tabel 2 Persyaratan Mutu dan Keamanan Biskuit (SNI 2973 : 2011).....	12
Tabel 3 Perbedaan Kandungan Gizi Pada Keempat Jenis Tepung.....	13
Tabel 4 Penampakan Kacang Merah Jenis Kidney Bean.....	16
Tabel 5 Kandungan Gizi Pada Tepung Kacang Merah dengan Kulit dan Tanpa Kulit.....	17
Tabel 6 Desain Penelitian Rancangan Acak Lengkap.....	24
Tabel 7 Kandungan Energi dan Zat Gizi pada Masing-Masing Taraf Perlakuan	25
Tabel 8 Spesifikasi Bahan Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah.....	27
Tabel 9 Jumlah Bahan Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah pada 12 Unit Percobaan	29
Tabel 10 Resep Dasar Biskuit (Arsyad 2016)	32
Tabel 11 Resep Modifikasi Biskuit	33
Tabel 12 Karakteristik Biskuit Pengembangan.....	43
Tabel 13 Rata-Rata Kadar Air Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	44
Tabel 14 Rata-Rata Kadar Abu Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	45
Tabel 15 Rata-Rata Kadar Protein Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	46
Tabel 16 Rata-Rata Kadar Lemak Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	47
Tabel 17 Rata-Rata Kadar Karbohidrat Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	49
Tabel 18 Rata-Rata Nilai Energi Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	50
Tabel 19 Rata-Rata Kadar Serat Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	51
Tabel 20 Tingkat Kesukaan terhadap Warna Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	52
Tabel 21 Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	54
Tabel 22 Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	55
Tabel 23 Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah Setiap Taraf Perlakuan	57
Tabel 24 Rata-Rata Rangking Variabel dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	58
Tabel 25 Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Biskuit Taraf Perlakuan Terbaik (P2)	59
Tabel 26 Saran Penyajian Biskuit Taraf Perlakuan P2 Per 50 g Dibandingkan Standar Kebutuhan	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Penampakan Biskuit Tepung Mocaf	11
Gambar 2 Proses Pembuatan Tepung Mocaf (Anindita dkk, 2019).....	13
Gambar 3 Penampakan Kacang Merah Jenis Kidney Bean.....	16
Gambar 4 Ketampakan Uji Coba Resep Biskuit P2	32
Gambar 5 Diagram Alir Pengolahan Kacang Merah	33
Gambar 6 Diagram Alir Pengolahan Biskuit Tepung Mocaf dan Kacang Merah (Ihromi dkk, 2018).....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji Skala Kesukaan (Hedonic Scale Test)	69
Lampiran 2 Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	70
Lampiran 3 Mutu Gizi Setiap Taraf Perlakuan Pengolahan Biskuit	71
Lampiran 4 Jadwal Kegiatan Penelitian	73
Lampiran 5 Anggaran Biaya Penelitian	74
Lampiran 6 Layout Penelitian dengan Desain RAL.....	75
Lampiran 7 Taraf Perlakuan Terbaik.....	73
Lampiran 8 Analisis Data	75
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian.....	86
Lampiran 10 Hasil Uji Laboratorium Biskuit.....	88