

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Prevalensi PTM	7
B. Pola Pangan Harapan	10
C. Macam-Macam Proses Perlakuan Pendahuluan	13
D. Analisis Kandungan Gizi	16
E. Analisis Kandungan Serat	18
F. Analisis Kandungan Aktivitas Antioksidan	19
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian	22
C. Alat dan Bahan	22
D. Variabel Penelitian	23
E. Definisi Operasional Variabel	24
F. Metode Penelitian	28
G. Metode Analisis	27
H. Pengolahan dan Analisis Data	33
I. Instrumen Analisa Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Kandungan Gizi	36
B. Kandungan Serat	45
C. Antioksidan	47
BAB V A. Kesimpulan	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Susunan dan Jumlah Pangan Ideal Per Kapita Per Hari	11
2.	Kandungan Gizi Kacang Merah, Kacang Kedelai, dan Kacang Tanah per 100 gram Bahan	12
3.	Sifat Antioksidan Berdasarkan Nilai IC ₅₀	19
4.	Desain Penelitian Rancangan Acak Lengkap	21
5.	Layout Penelitian Desain Rancangan Acak Lengkap	22
6.	Penempatan Rangka dan Unit Penelitian	53
7.	Rata-Rata Kadar Air berbagai Taraf Perlakuan	34
8.	Rata-Rata Kadar Abu berbagai Taraf Perlakuan	35
9.	Rata-Rata Kadar Protein berbagai Taraf Perlakuan	36
10.	Rata-Rata Kadar Lemak berbagai Taraf Perlakuan	38
11.	Rata-Rata Kadar Karbohidrat berbagai Taraf Perlakuan	40
12.	Rata-Rata Nilai Energi berbagai Taraf Perlakuan	42
13.	Rata-Rata Kandungan Serat berbagai Taraf Perlakuan	43
14.	Rata-Rata Antioksidan berbagai Taraf Perlakuan	44

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Diagram Alir Perendaman Kacang Merah Selama 12 jam	25
2.	Diagram Alir Perendaman Kacang Merah Selama 24 jam	25
3.	Diagram Alir Blancing Kacang Merah Uap Air	26
4.	Diagram Alir Blancing Kacang Merah Air	27
5.	Nomor Urut, Bilangan Random, Rangking	49

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Langkah-Langkah Randomisasi Unit Penelitian dan Penentuan Desain Penelitian	52
2.	Hasil Analisis SPSS Kadar Air Kacang Merah	54
3.	Hasil Analisis SPSS Kadar Abu Kacang Merah	55
4.	Hasil Analisis SPSS Kadar Protein Kacang Merah	56
5.	Hasil Analisis SPSS Kadar Lemak Kacang Merah	57
6.	Hasil Analisis SPSS Kadar Karbohidrat Kacang Merah	58
7.	Hasil Analisis SPSS Energi Kacang Merah	59
8.	Hasil Analisis SPSS Kandungan Serat Kacang Merah	60
9.	Hasil Analisis SPSS Antioksidan Kacang Merah	61
10	Hasil Uji Laboratorium	62
11.	Surat Melakukan Penelitian di Laboratorium IBM Poltekkes Malang	63