

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PERNYATAAN.....	xv
KATA PENGANTAR	xvi
ABSTRAK	xviii
<i>ABSTRACT</i>	xix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
1. Masalah Umum	5
2. Masalah Khusus.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian	6
1. Lingkup Masalah	6

2. Lingkup Metode	6
3. Lingkup Keilmuan.....	6
4. Lingkup Tempat	7
5. Lingkup Sasaran	7
6. Lingkup Waktu.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	7
1. Bagi Institusi Terkait dan Subjek Penelitian	7
2. Bagi Program Studi Gizi	7
3. Bagi Peneliti	7
4. Bagi Keilmuan Gizi.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Tinjauan Pustaka	9
1. Obesitas	9
2. Remaja.....	11
3. Lemak.....	16
4. Serat Pangan	18
5. <i>Pizza</i>	21
6. Tepung <i>Mocaf</i>	27
7. Bayam Merah	30
8. <i>Topping Pizza</i>	32
9. Uji Organoleptik.....	36
B. Kerangka Teori.....	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	39

A. Kerangka Konsep	39
B. Hipotesis Penelitian.....	39
1. Hipotesis Nol (Ho)	39
2. Hipotesis Alternatif (Ha)	40
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	40
1. Variabel Bebas.....	40
2. Variabel Terikat	40
3. Definisi Operasional	41
D. Rancangan/Desain Penelitian	42
E. Sampel Penelitian	43
F. Instrumen Penelitian.....	44
1. Alat	44
2. Bahan	46
G. Prosedur Penelitian.....	49
1. Prosedur Penelitian	49
2. Prosedur Pembuatan Produk.....	50
3. Uji Organoleptik	52
4. Prosedur Penentuan Formula Terpilih.....	53
5. Prosedur Perhitungan Persentase Pendapat Panelis pada Formulasi <i>Pizza</i>	54
6. Prosedur Uji Kandungan Lemak dan Serat Kasar	54
7. Prosedur Perhitungan Kebutuhan Lemak <i>Pizza</i> Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah	57
8. Prosedur Perhitungan Kebutuhan Serat <i>Pizza</i> Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah	57

H. Pengolahan dan Analisis Data.....	58
1. Pengolahan Data.....	58
2. Analisis Data.....	58
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	59
A. Karakteristik <i>Pizza</i> Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah.....	59
B. Gambaran Umum Responden.....	61
C. Hasil Uji Organoleptik <i>Pizza</i> Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah.....	62
1. Warna.....	63
2. Aroma.....	64
3. Rasa.....	65
4. Tekstur.....	66
D. Formula Terpilih.....	67
E. Hasil Analisis Kandungan Lemak dan Serat Kasar.....	68
1. Kandungan Lemak <i>Pizza</i>	68
2. Kandungan Serat Kasar <i>Pizza</i>	69
BAB V PEMBAHASAN.....	72
A. Uji Organoleptik <i>Pizza</i> Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah.....	72
1. Warna.....	72
2. Aroma.....	74
3. Rasa.....	76
4. Tekstur.....	78

B. Formula Terpilih	80
C. Kandungan Lemak dan Serat Kasar	81
1. Kandungan Lemak <i>Pizza</i>	81
2. Kandungan Serat Kasar <i>Pizza</i>	83
D. Keterbatasan/Kekurangan Penelitian	84
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	85
A. Kesimpulan.....	85
B. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	93