

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
PERNYATAAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1. Lingkup Masalah	6
2. Lingkup Metode.....	6
3. Lingkup Keilmuan	6
4. Lingkup Tempat.....	6
5. Lingkup Sasaran.....	6
6. Lingkup Waktu	7
E. Manfaat Penelitian	7

1. Manfaat Teoritis.....	7
2. Manfaat Bagi Keilmuan Gizi	7
3. Manfaat Bagi Penulis	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Teori.....	8
1. Serat	8
2. Pati	14
3. Mi Kering.....	16
4. Kacang merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L)	17
5. Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>).....	21
6. Uji Organoleptik	23
7. Uji Serat Kasar.....	25
8. Uji Pati	27
B. Kerangka Teori	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Kerangka Konsep.....	30
B. Hipotesis	30
C. Variabel dan Definisi	31
1. Variabel Penelitian.....	31
2. Definisi Operasional	32
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	33
E. Sampel Penelitian.....	34
F. Instrumen Penelitian	35

1. Alat.....	35
2. Bahan	35
G. Prosedur Penelitian	36
1. Prosedur Pembuatan Formulasi Mi Kering dengan pewarna buah naga yang di substitusi tepung kacang merah	36
2. Prosedur pembuatan mi kering dengan pewarna buah naga yang di substitusi tepung kacang merah	38
3. Analisis Uji Organoleptik	40
4. Analisis Kadar Pati	42
5. Analisis Kadar Serat Kasar	43
H. Analisis Data	44
1. Data Uji Organoleptik.....	44
2. Pemilihan formula terbaik.....	44
3. Data Kadar Pati dan Serat Kasar.....	44
4. Perhitungan Takaran Saji.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	46
A. Karakteristik Mi Kering.....	46
B. Organoleptik	47
1. Warna.....	48
2. Tekstur	49
3. Aroma	50
4. Rasa.....	52
C. Formula Terpilih	53

D. Kandungan Serat Kasar Mi Kering Formula Kontrol dan Formula Terpilih.	54
E. Kandungan Pati Mi Kering Formula Kontrol dan Formula Terpilih.....	55
F. Takaran Saji	55
BAB V PEMBAHASAN.....	57
A. Daya Terima Produk	57
1. Warna.....	57
2. Tekstur	59
3. Aroma	61
4. Rasa.....	64
B. Formula Terpilih	66
C. Kandungan Serat Kasar Mi Kering Formula Kontrol dan Formula Terpilih.	67
D. Kandungan Pati pada Formula Kontrol dan Formula Terpilih	69
E. Takaran Saji	70
F. Keterbatasan Penelitian.....	71
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	90

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Jenis dan Sumber Pati.....	15
Tabel 2. 2	Perbandingan Kandungan Gizi dalam Kacang-kacangan per 100 g	18
Tabel 2. 3	Perbandingan Kandungan Gizi dalam Buah per 100 g.....	22
Tabel 3. 1	Definisi Operasional.....	32
Tabel 3. 2	Kode Sampel Penelitian.....	35
Tabel 3. 3	Formulasi Pembuatan Mi Kering dengan Pewarna Buah Naga yang di Substitusi Tepung Kacang Merah	37
Tabel 3. 4	Formulasi Mi Kering dengan Pewarna Buah Naga yang di Substitusi Tepung Kacang Merah.....	37
Tabel 3. 5	Kandungan Gizi per 1 Keping Mi Kering dengan Pewarna Buah Naga yang di Substitusi Tepung Kacang Merah.....	37
Tabel 3.6	Skala Penilaian Uji Organoleptik.....	41
Tabel 4.1	Karakteristik Mi Kering.....	46
Tabel 4.2	Hasil Uji Organoleptik Mi Kering.....	47
Tabel 4.3	Hasil Analisis Serat Kasar.....	54
Tabel 4.4	Hasil Analisis Pati.....	55
Tabel 4.5	Kandungan Serat dan Pati per Sajian 100 g.....	56
Tabel 4.6	Perbandingan Kandungan Serat Mi Kering per Sajian dengan AKG Serat.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Kerangka Teori.....	29
Gambar 3. 1	Kerangka Konsep.....	30
Gambar 3. 2	Rancangan Penelitian.....	34
Gambar 3. 3	Prosedur Pembuatan Formula Mi Kering dengan Pewarna Buah Naga yang di susbstitusi Tepung Kacang Merah.....	36
Gambar 3. 4	Prosedur Pembuatan Jus Buah Naga.....	38
Gambar 3. 5	Prosedur Pembuatan Mi Kering dengan pewarna buah naga yang di Substitusi Tepung Kacang Merah.....	38
Gambar 4.1	Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna.....	49
Gambar 4.2	Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur.....	50
Gambar 4.3	Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma.....	51
Gambar 4.4	Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Rasa.....	53
Gambar 4.5	Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik.....	53