

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PERNYATAAN.....	xi
KATA PENGANTAR.....	xii
ABSTRAK.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	x v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1. Lingkup Masalah	8
2. Lingkup Metode.....	8
3. Lingkup Keilmuan	8
4. Lingkup Tempat.....	8
5. Lingkup Sasaran.....	8
6. Lingkup Waktu	8
E. Manfaat Penelitian	9
1. Bagi Peneliti.....	9

2. Bagi Instansi Terkait dan Peserta Penelitian	9
3. Bagi Program Studi Gizi	9
4. Bagi Keilmuan Gizi.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Tinjauan Pustaka	10
1. Serat Pangan.....	10
2. Bakpao	17
3. Tepung Mocaf.....	23
4. Bit Merah	26
5. Ikan Cakalang	28
6. Uji Organoleptik	30
7. Analisis Kandungan Serat Pangan	32
B. Kerangka Teori.....	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
A. Kerangka Konsep	34
B. Hipotesis Penelitian.....	34
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	35
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	37
E. Populasi dan Sampel Penelitian	41
F. Instrumen Penelitian.....	41
G. Proses Penelitian	45
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	52
BAB IV HASIL PENELITIAN	54
A. Karakteristik Bakpao Ikan Cakalang Substitusi Tepung Mocaf dengan Penambahan Sari Bit Merah.....	54
B. Gambaran Umum Responden	55

C. Hasil Uji Organoleptik Bakpao	56
1. Warna.....	57
2. Aroma	58
3. Rasa.....	59
4. Tekstur	60
D. Formula Terpilih	61
E. Hasil Analisis Kandungan Serat Pangan.....	62
F. Penentuan Saran Saji.....	63
BAB V PEMBAHASAN	65
A. Uji Organoleptik Bakpao Ikan Cakalang Substitusi Tepung Mocaf dengan Penambahan Sari Bit Merah.....	65
1. Warna	65
2. Aroma.....	68
3. Rasa	71
4. Tekstur.....	73
B. Formula Terpilih	75
C. Kandungan Serat Pangan	76
D. Perhitungan Saran Saji	77
E. Keterbatasan/Kekurangan Penelitian	80
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	82
A. Kesimpulan	82
B. Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Angka Kecukupan Gizi Serat.....	12
Tabel 2. 2 Syarat Konsumsi Camilan untuk Serat	13
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Bakpao.....	18
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu per 100 gram.....	25
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Bit Merah per 100 gram.....	27
Tabel 2. 6 Perbandingan Kandungan Gizi Ikan per 100 gram.....	29
Tabel 2. 7 Skala Uji Hedonik.....	31
Tabel 3. 1 Definisi Operasional	36
Tabel 3. 2 Taraf Perlakuan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf.....	37
Tabel 3. 3 Formulasi Bakpao Ikan Cakalang dengan Substitusi Tepung Mocaf..	38
Tabel 3. 4 Estimasi Kandungan Gizi Formulasi Bakpao Ikan Cakalang	38
Tabel 3. 5 Estimasi Saran Saji Bakpao Ikan Cakalang dengan Substitusi Tepung Mocaf	39
Tabel 3. 6 Alat Pembuatan Sari Bit Merah	41
Tabel 3. 7 Alat Pembuatan Bakpao.....	42
Tabel 3. 8 Alat Uji Organoleptik.....	42
Tabel 3. 9 Alat Analisis Kandungan Serat	43
Tabel 3. 10 Bahan Pembuatan Sari Bit Merah	43
Tabel 3. 11 Bahan Pembuatan Isian Bakpao.....	43
Tabel 3. 12 Bahan Pembuatan Adonan Bakpao.....	44
Tabel 3. 13 Bahan Uji Organoleptik	44
Tabel 3. 14 Bahan Analisis Kandungan Serat Pangan.....	44
Tabel 4. 1 Pendapat Panelis pada Formulasi Bakpao	54

Tabel 4. 2 Karakteristik Bakpao.....	55
Tabel 4. 3 Karakteristik Responden	56
Tabel 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Bakpao.....	56
Tabel 4.5 Kandungan Serat Pangan Bakpao F0 dan F2 per 100 g.....	62
Tabel 4. 6 Perhitungan Saran Saji	64
Tabel 5.1 Saran Saji	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	33
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	34
Gambar 3. 2 Bagan Rancangan Penelitian	40
Gambar 3. 3 Prosedur Penelitian.....	46
Gambar 4. 1 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna	57
Gambar 4. 2 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma.....	58
Gambar 4. 3 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Rasa	59
Gambar 4.5 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur	60
Gambar 4. 5 Formula Terpilih	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Riwayat Alergi Terhadap Bahan Baku dan Bahan	
Tambahan yang Digunakan.....	92
Lampiran 2 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....	93
Lampiran 3 Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	95
Lampiran 4 Formulir Uji Organoleptik.....	96
Lampiran 5 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	98
Lampiran 6 Revisi Laporan Seminar Proposal	99
Lampiran 7 Surat Peminjaman Laboratorium.....	101
Lampiran 8 Surat Persetujuan Etik (<i>Ethical Clearance</i>).....	102
Lampiran 9 Dokumentasi Pembuatan Bakpao	103
Lampiran 10 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	108
Lampiran 11 Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	109
Lampiran 12 Hasil Uji Organoleptik.....	110
Lampiran 13 Hasil Uji Normalitas	114
Lampiran 14 Hasil Uji <i>Kruskal-Wallis</i>	115
Lampiran 15 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i>	117
Lampiran 16 Nilai Mean Uji Organoleptik.....	119
Lampiran 17 Hasil Uji <i>Independent Sample T-test</i> Serat Pangan.....	121
Lampiran 18 Pendapat Panelis Terhadap Karakteristik Bakpao.....	122
Lampiran 19 Hasil Analisis Kandungan Serat Pangan	123
Lampiran 20 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Serat Pangan	
Produk Bakpao.....	125
Lampiran 21 Surat Keterangan Selesai Penelitian	133
Lampiran 22 Revisi Sidang Skripsi.....	134