

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN PERBAIKAN UJIAN SIDANG SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	10
E. Manfaat Penelitian.....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
A. Tinjauan Pustaka	13
2.1 Kudapan Brownies	13
2.2 Anak Sekolah Dasar	15
2.3 Sorgum.....	17
2.4 Kacang Kedelai.....	18
2.5 Serat	19
2.6 Brownies	21
2.7 Daya Terima	22
2.8 Tepung Terigu	23
2.9 Panelis.....	24
B. Kerangka Teori.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27

A. Kerangka Konsep Penelitian.....	27
B. Hipotesis	28
C. Variabel dan Definisi Operasional	28
D. Desain Penelitian	30
E. Populasi dan Sampel Penelitian	35
F. Instrumen Penelitian	36
G. Prosedur Penelitian	41
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	49
BAB IV HASIL PENELITIAN	51
A. Hasil Penelitian Pendahuluan	51
B. Karakteristik Brownies Sorgum Kacang Kedelai.....	52
C. Gambaran umum panelis	52
D. Hasil Uji Daya Terima.....	53
E. Formula Terpilih.....	64
F. Kandungan Serat Pangan.....	65
G. Protein.....	68
BAB V PEMBAHASAN	70
A. Daya Terima Brownies Sorgum	70
B. Formulasi Terpilih	77
C. Serat Pangan	78
D. Protein.....	82
E. Keterbatasan Penelitian	85
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	87
A. KESIMPULAN	87
B. SARAN.....	88
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rekomendasi Serat Harian.....	21
Tabel 3.1 Definisi Operasional	29
Tabel 3.2 Formulasi <i>Brownies</i> Pertama	32
Tabel 3.3 Formulasi <i>Brownies</i> Kedua.....	33
Tabel 3.4 Estimasi Formulasi Gizi <i>Brownies</i>	34
Tabel 3.5 Rancangan Penelitian.....	35
Tabel 3.6 Alat Pembuatan <i>Brownies</i>	37
Tabel 3.7 Alat Uji Daya Terima.....	37
Tabel 3.8 Alat Analisis Serat Pangan.....	38
Tabel 3.9 Bahan Pembuatan <i>Brownies</i>	39
Tabel 4.1 Karakteristik Responden	53
Tabel 4.2 Hasil Uji Daya Terima	54
Tabel 4.3 Hasil Uji Indikator Warna.....	55
Tabel 4.4 Hasil Uji Indikator Aroma	57
Tabel 4.5 Hasil Uji Indikator Tekstur	60
Tabel 4.6 Hasil Uji Indikator Rasa.....	62
Tabel 4.7 Hasil Uji Serat Pangan	65
Tabel 4.8 Perbandingan Hasil Uji Serat.....	66
Tabel 4.9 Hasil Uji Protein	68
Tabel 4.10 Perbandingan Hasil Uji Protein	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori Penelitian.....	26
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	27
Gambar 3.2 Prosedur Penelitian.....	41
Gambar 4.1 Hasil Organoleptik Penelitian Pendahuluan.....	51
Gambar 4.2 Formulasi Brownies Sorgum.....	54
Gambar 4.3 Nilai Rata-rata Warna.....	56
Gambar 4.4 Nilai Rata-rata Aroma	58
Gambar 4.5 Nilai Rata-rata Tekstur	61
Gambar 4.6 Nilai Rata-rata Rasa	63
Gambar 4.7 Nilai Rata-rata Formula Terpilih.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Riwayat Alergi Terhadap Bahan Baku dan Bahan Tambahan yang Digunakan.....	1
Lampiran 2 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....	2
Lampiran 3 Lembar Persetujuan Panelis (Informed Consent).....	4
Lampiran 4 Lembar Uji Daya Terima.....	5
Lampiran 5 Hasil Organoleptik Tahap Pertama.....	7
Lampiran 6 Hasil Organoleptik Tahap Kedua	10
Lampiran 7 Etical Clearence.....	12
Lampiran 8 Hasil Uji Lab Serat Pangan dan Protein	13
Lampiran 9 Dokumentasi.....	15