

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
PERNYATAAN.....	xvi
KATA PENGANTAR	xvii
ABSTRAK.....	xix
<i>ABSTRACT</i>	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	9
1. Rumusan Umum	9
2. Rumusan Khusus	9
C. Tujuan Penelitian	10

1. Tujuan Umum	10
2. Tujuan Khusus	10
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	11
1. Lingkup Masalah	11
2. Lingkup Metode.....	11
3. Lingkup Keilmuan	11
4. Lingkup Sasaran.....	11
5. Lingkup Tempat.....	12
6. Lingkup Waktu	12
E. Manfaat Penelitian	12
1. Manfaat Bagi Peneliti	12
2. Manfaat Bagi Masyarakat	12
3. Manfaat Bagi Program Studi	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
A. Tinjauan Pustaka	14
1. Usia Dewasa.....	14
2. Obesitas.....	15
3. Kue Lumpur Surga.....	23
4. Tepung Pisang Raja	30
5. Susu Kedelai	33

6. Serat Pangan.....	38
7. Hubungan Konsumsi Camilan Sehat Dengan Obesitas	40
8. Uji Organoleptik	41
B. Kerangka Teori.....	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	44
A. Kerangka Konsep	44
B. Hipotesis Penelitian.....	44
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	46
1. Variabel Bebas	46
2. Variabel Terikat	46
3. Definisi Operasional	46
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	47
E. Sampel Penelitian.....	49
F. Instrumen Penelitian.....	49
1. Alat.....	49
2. Bahan	52
G. Prosedur Penelitian.....	55
1. Prosedur Penelitian	55
2. Prosedur Pembuatan Produk	56
3. Prosedur Uji Organoleptik	58

4. Penentuan Formula Terpilih	61
5. Prosedur Perhitungan Persentase Pendapat Panelis	62
6. Prosedur Uji Kadar Air, Kadar Abu, dan Kadar Serat Pangan	62
7. Perhitungan Kebutuhan Serat Kue Lumpur Surga.....	65
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	66
1. Organoleptik	67
2. Kadar Air dan Kadar Abu	67
BAB IV HASIL PENELITIAN	68
A. Karakteristik Kue Lumpur Surga.....	68
B. Hasil Uji Organoleptik	69
1. Warna.....	70
2. Aroma	71
3. Rasa.....	72
4. Tekstur	73
C. Formula Terpilih	75
D. Kadar Air.....	76
E. Kadar Abu	76
F. Kadar Serat Pangan	77
BAB V PEMBAHASAN	79

A. Uji Organoleptik Kue Lumpur Surga Berbahan Dasar Tepung Pisang Raja dan Susu Kedelai	79
1. Warna	79
2. Aroma	83
3. Rasa	86
4. Tekstur	89
B. Formula Terpilih	92
C. Kadar Air	94
D. Kadar Abu	96
E. Kadar Serat Pangan	97
F. Keterbatasan Penelitian	99
BAB VI PENUTUP	100
A. Kesimpulan	100
B. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	114

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Angka Kecukupan Gizi (AKG) Usia Dewasa.....	15
Tabel 2. 2	Kandungan Gizi Santan Kelapa Per 100 ml	26
Tabel 2. 3	Kandungan Gizi Pisang Raja per 100 gram	31
Tabel 2. 4	Kandungan Gizi Kedelai per 100 gram.....	34
Tabel 2. 5	Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh Kedelai.....	35
Tabel 2. 6	Kandungan Gizi Susu Kedelai per 100 gram.....	37
Tabel 3. 1	Definisi Operasional	46
Tabel 3. 2	Bahan Pembuatan Kue Lumpur Surga.....	48
Tabel 3. 3	Alat Pembuatan Susu Kedelai.....	50
Tabel 3. 4	Alat Pembuatan Pewarna Alami (Daun Pandan)	50
Tabel 3. 5	Alat Pembuatan Kue Lumpur Surga	50
Tabel 3. 6	Alat Uji Organoleptik	51
Tabel 3. 7	Alat Analisis Kadar Air	51
Tabel 3. 8	Alat Analisis Kadar Abu.....	51
Tabel 3. 9	Alat Analisis Kadar Serat Pangan.....	52
Tabel 3. 10	Rincian Merk Bahan Pembuatan Kue Lumpur Surga.....	52
Tabel 3. 11	Estimasi Takaran Saji Kue Lumpur Surga (100 g)	53
Tabel 3. 12	Estimasi Pemenuhan Kebutuhan Serat Selingan per Sajian Kue Lumpur Surga	54
Tabel 3. 13	Bahan Analisis Kadar Serat Pangan.....	54
Tabel 3. 14	Kode Sampel Kue Lumpur Surga	59
Tabel 3. 15	Parameter Penilaian Uji Organoleptik	60

Tabel 4. 1 Karakteristik Kue Lumpur Surga.....	68
Tabel 4. 2 Persentase Pendapat Panelis.....	69
Tabel 4. 3 Hasil Uji Beda Formula Kue Lumpur Surga	69
Tabel 4. 4 Kadar Air Kue Lumpur Surga F0 dan F1 per 100 gram	76
Tabel 4. 5 Kadar Abu Kue Lumpur Surga F0 dan F1 per 100 gram.....	76
Tabel 4. 6 Kadar Serat Pangan Kue Lumpur Surga F0 dan F1 per 100 gram	77
Tabel 4. 7 Total Konsumsi Kue Lumpur Surga per Kelompok Usia.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kue Lumpur Surga.....	23
Gambar 2. 2 Kerangka Teori.....	43
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	44
Gambar 3. 2 Kode Sampel Uji Organoleptik.....	49
Gambar 3. 3 Prosedur Penelitian.....	59
Gambar 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Warna	70
Gambar 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Aroma	71
Gambar 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Rasa	73
Gambar 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Tekstur	74
Gambar 4. 5 Formula Terpilih	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Riwayat Alergi dan Kesukaan.....	114
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....	115
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	117
Lampiran 4. Formulir Hasil Uji Organoleptik	118
Lampiran 5. Surat Keputusan Pembimbing Skripsi Jenjang S-1	119
Lampiran 6. Surat Izin Penelitian Laboratorium.....	120
Lampiran 7. Surat Izin Kode Etik	122
Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Susu Kedelai	123
Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Pewarna Alami Daun Pandan	124
Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan Produk Kue Lumpur Surga.....	125
Lampiran 11. Dokumentasi Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	126
Lampiran 12. Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	127
Lampiran 13. Surat Keterangan Selesai Penelitian	128
Lampiran 14. Hasil Nilai Rata-rata Daya Terima Panelis.....	129
Lampiran 15. Hasil Uji Normalitas Data Uji Organoleptik	130
Lampiran 16. Hasil Uji <i>Kruskall-Wallis</i>	131
Lampiran 17. Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i>	133
Lampiran 18. Hasil Uji Analisis Kadar Air	136
Lampiran 19. Hasil Uji Analisis Kadar Abu.....	138
Lampiran 20. Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Serat Pangan.....	140
Lampiran 21. Halaman Pernyataan Perbaikan Seminar Proposal.....	144
Lampiran 22. Halaman Pernyataan Perbaikan Ujian Hasil Penelitian.....	145

Lampiran 23. Halaman Pernyataan Perbaikan Sidang Skripsi.....	146
---	-----