

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti	7
1.5.2 Manfaat Bagi Masyarakat	8
1.5.3 Manfaat Bagi Jurusan Gizi	8
1.6 Keterbatasan Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Remaja.....	9
2.1.1 Pengertian Remaja	9
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja	10
2.1.3 Masalah Gizi Pada Remaja	11
2.1.4 Masalah Konsumsi Serat Pada Remaja.....	13
2.2 Obesitas	13
2.2.1 Pengertian Obesitas	13
2.2.2 Patofisiologi Obesitas	14
2.2.3 Etiologi Obesitas.....	14

2.2.4 Dampak Obesitas.....	16
2.2.5 Pencegahan Obesitas	17
2.3 Serat Pangan.....	18
2.3.1 Pengertian Serat Pangan.....	18
2.3.2 Klasifikasi Serat Pangan	19
2.3.3 Kecukupan Serat Pangan	21
2.3.4 Manfaat Serat Bagi Penderita Obesitas	21
2.4 Tepung Beras Ketan Putih.....	22
2.4.1 Pengertian Beras Ketan Putih.....	22
2.4.2 Kandungan Gizi Beras Ketan Putih.....	22
2.4.3 Tepung Beras Ketan Putih.....	23
2.4.4 Kandungan Gizi Tepung Beras Ketan Putih	24
2.4.5 Syarat Mutu Tepung Beras Ketan Putih.....	24
2.4.6 Manfaat Tepung Beras Ketan Putih	26
2.5 Tepung Hunkwe	26
2.5.1 Pengertian Kacang Hijau	26
2.5.2 Kandungan Gizi Kacang Hijau	27
2.5.3 Pengertian Tepung Hunkwe	28
2.5.4 Kandungan Gizi Tepung Hunkwe	29
2.5.5 Syarat Mutu Tepung Hunkwe	29
2.5.6 Manfaat Tepung Hunkwe	30
2.6 Buah Naga Merah.....	31
2.6.1 Pengertian Buah Naga Merah.....	31
2.6.2 Kandungan Gizi Buah Naga Merah.....	32
2.6.3 Manfaat Buah Naga Merah.....	33
2.7 Mochi	33
2.7.1 Pengertian Mochi	33
2.7.2 Syarat Mutu Mochi	34
2.7.3 Bahan Pembuatan Mochi	35
2.7.4 Proses Pengolahan Mochi	37
2.8 Penelitian Terdahulu.....	37
2.9 Sifat Organoleptik.....	38

2.9.1 Uji Organoleptik	38
2.9.2 Atribut Sensori	39
2.9.3 Uji Hedonik	40
2.9.4 Panelis	40
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	43
3.1 Kerangka Konsep	43
3.2 Definisi Operasional.....	44
3.2.1 Formulasi Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe	44
3.2.2 Sifat Organoleptik.....	45
3.2.3 Nilai Gizi	46
3.2.4 Biaya Produksi	46
BAB IV METODE PENELITIAN	47
4.1 Desain Penelitian	47
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	47
4.2.1 Penelitian Pendahuluan	47
4.2.2 Penelitian Utama	47
4.3 Populasi Panelis	47
4.4 Alat dan Bahan	48
4.4.1 Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan Mochi.....	48
4.4.2 Bahan-bahan yang digunakan dalam Penelitian.....	49
4.5 Rancangan Percobaan.....	50
4.5.1 Perlakuan.....	50
4.5.2 Pengulangan	50
4.5.3 Randomisasi	51
4.6 Prosedur Kerja.....	52
4.6.1 Prosedur Pembuatan Mochi Resep Standar	52
4.6.2 Diagram Alir Pembuatan Mochi Resep Standar	54
4.6.3 Prosedur Pembuatan Mochi Modifikasi	55
4.6.4 Diagram Alir Pembuatan Mochi Modifikasi	56
4.7 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	57
4.7.1 Jenis Data.....	57

4.7.2 Cara Pengumpulan Data.....	57
4.8 Pengolahan dan Analisis Data.....	58
4.9 Pernyataan Keamanan Produk.....	58
4.9.1 <i>Tester Safety</i>	58
4.9.2 <i>Safety Proses</i>	58
4.9.3 <i>Safety Produk</i>	58
4.9.4 <i>Safety Bahan</i>	59
4.9.5 <i>Safety Panelis</i>	59
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	60
5.1 Penelitian Pendahuluan	60
5.2 Penelitian Utama	62
5.3 Deskripsi Produk	62
5.4 Hasil Pengujian Organoleptik.....	66
5.4.1 Penilaian Terhadap Warna	67
5.4.2 Penilaian Terhadap Rasa	70
5.4.3 Penilaian Terhadap Aroma	74
5.4.4 Penilaian Terhadap Tekstur	76
5.4.5 Penilaian Terhadap <i>Overall</i>	80
5.5 Hasil Analisis Zat Gizi.....	82
5.6 Analisis Harga.....	87
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	90
6.1 Simpulan.....	90
6.2 Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	92