

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Rumusan Masalah.....	13
1.3 Tujuan	13
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	13
1.5 Manfaat Penelitian.....	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
12.1 Obesitas	15
2.2 Antosianin.....	23
2.3 Serat.....	25
2.4 Buah Naga Merah	26
2.5 Tape Ketan Hitam.....	29
2.6 Velve	33
BAB III KERANGKA TEORITIS, KONSEP, HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL	
3.1 Kerangka Teoritis.....	35
3.2 Kerangka Konsep	35
3.3 Hipotesis.....	36
3.4 Definisi Operasional.....	37
BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1 Desain Penelitian.....	40
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	40
4.3 Alat dan Bahan	41
4.4 Rancangan Percobaan	45
4.5 Prosedur Penelitian	47
4.6 Hasil Uji Coba dan Nilai Gizi Penelitian Pendahuluan	54

	4.7 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	58
	4.8 Pengolahan dan Analisa Data	59
BAB V	HASIL PENELITIAN	
	5.1 Penelitian Pendahuluan	61
	5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	63
	5.3 Hasil Analisis Nilai Gizi Velva Berbasis Buah Naga Merah dan Tape Ketan Hitam	72
BAB VI	PEMBAHASAN	
	6.1 Keterbatasan Penelitian	79
	6.2 Penelitian Pendahuluan	79
	6.3 Penelitian Utama.....	80
	6.4 Deskripsi Produk.....	80
	6.5 Sifat Organoleptik Velva Berbasis Buah Naga Merah dan Tape Ketan Hitam	82
BAB VII	SIMPULAN DAN SARAN	
	7.1 Simpulan.....	93
	7.2 Saran	93
	DAFTAR ISI	94
	LAMPIRAN	100