

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Obesitas .....	7
2.2 Serat .....	15
2.3 Antosianin .....	17
2.4 Kacang Merah.....	19
2.5 Ketan Hitam.....	21
2.6 Bakpao .....	26
2.7 Metode Uji Kualitas Bakpao Tepung Kacang Merah dan Tape Ketan Hitam .....	32

### **BAB III KERANGKA TEORITIS, KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN HIPOTESIS**

3.1 Kerangka Teoritis .....	38
3.2 Kerangka Konsep.....	39
3.3 Hipotesis .....	40
3.4 Definisi Operasional .....	40

### **BAB IV METODE PENELITIAN**

4.1 Desain Penelitian .....	44
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	44
4.3 Alat dan Bahan.....	45
4.4 Rancangan Percobaan.....	49
4.5 Prosedur Penelitian .....	51
4.6 Hasil Uji Coba dan Nilai Gizi Penelitian.....	54
4.7 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	57
4.8 Pengolahan dan Analisis Data .....	59

### **BAB V HASIL PENELITIAN**

5.1 Penelitian Pendahuluan .....	60
5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	62
5.3 Hasil Nilai Gizi Bakpao Tepung Kacang Merah dan Tape Ketan Hitam .....	72
5.4 Analisis Biaya.....	77

### **BAB VI PEMBAHASAN**

6.1 Keterbatasan Penelitian .....	79
-----------------------------------	----

6.2	Penelitian Pendahuluan .....	79
6.3	Penelitian Utama.....	80
6.4	Deskripsi Produk.....	81
6.5	Sifat Organoleptik Bakpao Tepung Kacang Merah dan Tape Ketan Hitam .....	82
6.6	Kandungan Gizi Bakpao Tepung Kacang Merah dan Tape Ketan Hitam .....	90
6.7	Hasil Analisis Biaya Produksi .....	95
<b>BAB VII SIMPULAN DAN SARAN</b>		
7.1	Simpulan .....	96
7.2	Saran.....	96
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>98</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>107</b>