

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	iv	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v	
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi	
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii	
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x	
<b>LAMPIRAN</b> .....	xi	
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>	
	1.1 Latar Belakang .....	1
	1.2 Rumusan Masalah.....	5
	1.3 Tujuan.....	5
	1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
	1.5 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II</b>	<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
	2.1 Obesitas .....	8
	2.2 Serat .....	25
	2.3 Antioksidan .....	30
	2.4 Jawawut.....	33
	2.5 Ubi Ungu.....	38
	2.6 Kacang Merah .....	41
	2.7 Pangan Fungsional.....	43
	2.8 Bakpao .....	45
	2.9 Sifat Organoleptik .....	48
	2.10 Uji Proksimat .....	53
	2.11 Uji Kadar Serat .....	54
	2.12 Uji Aktivitas Antioksidan.....	54
<b>BAB III</b>	<b>KERANGKA TEORITIS, KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN HIPOTESIS</b>	
	3.1 Kerangka Teoritis .....	56
	3.2 Kerangka Konsep.....	57
	3.3 Hipotesis.....	58

	3.4 Definisi Operasional.....	59
	3.4.8 Kadar Serat Pangan .....	61
	3.4.9 Aktivitas Antioksidan.....	62
<b>BAB IV</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN</b>	
	4.1 Desain Penelitian.....	63
	4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	63
	4.3 Alat dan Bahan .....	65
	4.4 Rancangan Percobaan .....	67
	4.5 Prosedur Pembuatan.....	70
	4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	76
	4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	77
<b>BAB V</b>	<b>HASIL</b>	
	5.1 Penelitian Pendahuluan.....	78
	5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik .....	78
	5.3 Analisis Zat Gizi Bakpao Jawawut Ubi Ungu .....	86
	5.4 Analisis Biaya Produk Bakpao Jawawut Ubi Ungu ...	90
<b>BAB VI</b>	<b>PEMBAHASAN</b>	
	6.1 Keterbatasan Penelitian.....	91
	6.2 Penelitian Pendahuluan.....	91
	6.3 Deskripsi Produk .....	93
	6.4 Penelitian Utama .....	96
	6.5 Sifat Organoleptik Bakpao Jawawut Ubi Ungu .....	96
	6.6 Analisis Zat Gizi.....	103
	6.7 Analisis Biaya .....	113
<b>BAB VII</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	
	7.1 Simpulan .....	115
	7.2 Saran.....	116
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>117</b>