

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	4
1.3    Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1  Tujuan Umum.....	4
1.3.2  Tujuan Khusus.....	4
1.4    Ruang Lingkum Penelitian.....	4
1.5    Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1  Bagi Peneliti.....	5
1.5.2  Bagi Sasaran.....	5
1.5.3  Bagi Institusi.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1    Roti.....	6
2.1.1  Definisi Roti.....	6
2.1.2  Bahan-Bahan Roti.....	10
2.1.3  Proses Pembuatan Roti.....	17
2.2    Ketan Hitam.....	19

2.2.1	Definisi Ketan Hitam.....	19
2.2.2	Kandungan Gizi Tape Ketan Hitam.....	21
2.2.3	Manfaat Tape Ketan Hitam.....	22
2.3	Ubi Ungu.....	22
2.3.1	Definisi Ubi Ungu.....	22
2.3.2	Kandungan Gizi Ubi Ungu.....	24
2.4	Serat.....	26
2.4.1	Definisi Serat.....	26
2.4.2	Klasifikasi.....	26
2.4.3	Fungsi Serat.....	27
2.4.4	Kecukupan Serat.....	28
2.4.5	Serat dan Obesitas.....	29
2.5	Antosianin.....	30
2.5.1	Definisi Antosianin.....	30
2.5.2	Fungsi Antosianin.....	30
2.5.3	Antosianin dan Obesitas.....	31
2.6	Obesitas.....	33
2.6.1	Definisi Obesitas.....	33
2.6.2	Klasifikasi.....	33
2.6.3	Patofisiologi dan Metabolisme.....	34
2.6.4	Dampak Klinis Obesitas.....	36
2.7	Metode Uji Kualitas Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi UngU .....	37
2.7.1	Uji Organoleptik.....	37

2.7.2 Uji Kadar Antosianin.....	40
2.7.3 Uji Kadar Serat.....	42
<b>BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>44</b>
3.1 Kerangka Teoritis.....	44
3.2 Kerangka Konsep.....	45
3.3 Hipotesis.....	46
3.4 Definisi Oprasional.....	46
3.3.1 Formula Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar Ungu.....	46
3.3.2 Kadar Serat.....	47
3.3.3 Kadar Antosianin.....	47
3.3.4 Organoleptik.....	48
<b>BAB IV METODE PENELITIAN.....</b>	<b>49</b>
4.1 Waktu dan TempaT Penelitian.....	49
4.1.1 Penelitian Pendahuluan.....	49
4.1.2 Penelitian Utama.....	49
4.1.3 Tempat Penelitian.....	50
4.2 Alat dan Bahan.....	50
4.2.1 Alat.....	50
4.2.2 Bahan.....	53
4.3 Rancangan Percobaan.....	55
4.3.1 Imbangan Formula.....	55
4.3.2 Randomisasi.....	56

4.4 Prosedur Penelitian.....	57
4.4.1 Pembuatan Roti Tawar Tape Ketan hitam, Tepung Ubi Ungu.....	57
4.4.2 Pengujian Kadar Serat.....	58
4.4.3 Pengujian Total Antosianin.....	59
4.5 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	59
4.6 Pengolahan dan Analisis Data.....	61
<b>BAB V HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>63</b>
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	63
5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	64
5.2.1 Hasil Penilaian Warna Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar Ungu.....	64
5.2.2 Hasil Penilaian Aroma Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar Ungu.....	66
5.2.3 Hasil Penilaian Rasa Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar Ungu.....	69
5.2.4 Hasil Penilaian Tekstur Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar Ungu.....	71
5.2.5 Hasil Penilaian Overall Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar Ungu.....	74
5.3 Hasil Analisis Nilai Gizi Roti Tawar Tape Ketan Hitam, Tepung Ubi Jalar.....	76
5.3.1 Analisis Serat.....	79
5.3.2 Analisis Antosianin.....	70
<b>BAB VI PEMBAHASAN.....</b>	<b>82</b>

6.1	Ketertiban Penelitian.....	82
6.2	Penelitian Pendahuluan.....	82
6.3	Penelitian Utama.....	83
6.4	Deskripsi Produk.....	84
6.5	Sifat Organoleptik Roti Tawar Tape Ketan Hitam Tepung Ubi Ungu.....	87
6.5.1	Warna Roti Tawar Tape Ketan Hitam Tepung Ubi Ungu.....	85
6.5.2	Aroma Roti Tawar Tape Ketan Hitam Tepung Ubi Ungu.....	88
6.5.3	Rasa Roti Tawar Tape Ketan Hitam Tepung Ubi Ungu.....	89
6.5.4	Tekstur Roti Tawar Tape Ketan Hitam Tepung Ubi Ungu.....	91
6.6	Kandungan Gizi Roti Tawar Tape Ketan HITAM Tepung Ubi Ungu.....	92
6.6.1	Analisis Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat.....	92
6.6.2	Analisis Serat.....	92
6.6.3	Analisis Antosianin.....	94
<b>BAB VII KESIMPULAN.....</b>		<b>95</b>
7.1	Simpulan.....	95
7.2	Saran.....	95
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>97</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>104</b>