

DAFTAR ISI

PERSYARATAN PERSETUJUAN	i
TIM PENGUJI UJIAN SKRIPSI	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.1 Tujuan Khusus	7
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti	7
1.5.2 Manfaat Bagi Jurusan Gizi	8
1.5.4 Manfaat Bagi Sasaran	8
1.5.5 Manfaat Bagi Masyarakat	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 <i>Autism Spectrum Disorder</i> (ASD)	9
2.1.1 Definisi	9
2.1.2 Penyebab Autis	9

2.1.3 Tanda dan Gejala Autis	10
2.1.4 Gangguan Terkait Gizi pada Anak Autis	12
2.1.5 Pola Makan Anak Autis	13
2.1.6 Diet Untuk Penderita Autis	16
2.1.7 Syarat Makan Anak Pra Sekolah.....	19
2.2 Ubi Jalar Ungu.....	21
2.2.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu.....	22
2.2.2 Tepung Ubi Ungu.....	22
2.3 Kacang Merah	23
2.3.1 Kandungan Gizi Kacang Merah	24
2.3.2 Tepung Kacang Merah	25
2.4 Bolu Kukus	25
2.4.1 Syarat Mutu Bolu Kukus Berdasarkan SNI	26
2.4.2 Bahan Pembuatan Bolu Kukus	27
2.4.3 Proses Pengolahan Bolu Kukus.....	28
2.5 Uji Organoleptik	28
2.5.1 Uji Hedonik	30
2.5.2 Panelis	30
2.6 Analisis Proksimat	31
2.6.1 Kadar Air.....	31
2.6.2 Kadar Abu.....	32
2.6.3 Kadar Protein.....	32
2.6.4 Kadar Lemak	33
2.6.5 Kadar Karbohidrat.....	34
2.7 Kadar Rafinosa	34
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	36

3.1 Kerangka Teori	36
3.2 Kerangka Konsep	37
3.3 Hipotesis	38
3.4 Definisi Operasional.....	38
3.4.1 Formulasi Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Merah.....	38
3.4.2 Sifat Organoleptik	38
3.4.3 Kandungan Energi	40
3.4.4 Kadar Karbohidrat.....	40
3.4.5 Kadar Protein	40
3.4.6 Kadar Lemak	41
3.4.7 Kadar Rafinosa	41
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	42
4.1 Desain Penelitian	42
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	42
4.2.1 Penelitian Pendahuluan	42
4.2.2 Penelitian Utama.....	43
4.2.3 Tempat Penelitian	43
4.3 Alat dan Bahan	43
4.3.1 Alat	43
4.3.2 Bahan	47
4.4 Rancangan Percobaan	50
4.4.1 Randomisasi	52
4.5 Prosedur Penelitian	53
4.5.1 Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	53
4.5.2 Pembuatan Bolu Kukus,,,,,.....	53
4.5.3 Pengujian Kadar Air	54
4.5.4 Pengujian Kadar Abu	55

4.5.5	Pengujian Kadar Protein	56
4.5.5	Pengujian Kadar Lemak	57
4.5.6	Perhitungan Kadar Karbohidrat	58
4.5.7	Perhitungan Kadar Energi	58
4.5.8	Pengujian Kandungan Rafinosa	58
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	58
4.6.1	Kriteria Inklusi	59
4.6.2	Kriteria Eksklusi	59
4.7	Pengolahan Data dan Analisis Data	59
4.7.1	Pengolahan Data	59
4.7.2	Analisis Data	60
BAB V	HASIL PENELITIAN.....	61
5.1	Penelitian Pendahuluan	61
5.2	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	62
5.2.1	Hasil Penelitian Warna Bolu	63
5.2.2	Hasil Penelitian Aroma Bolu	65
5.2.3	Hasil Penelitian Rasa Bolu	66
5.2.4	Hasil Penelitian Tekstur Bolu	67
5.3	Hasil Analisis Kandungan Gizi Produk Bolu	69
5.3.1	Analisis Proksimat	69
5.3.2	Analisis Kandungan Rafinosa	73
5.3.3	Kandungan Zat Gizi dan Prebiotik	75
BAB VI	PEMBAHASAN	76
6.1	Keterbatasan Penelitian	76
6.2	Penelitian Pendahuluan	77
6.3	Penelitian Utama	79
6.4	Deskripsi Produk	80

6.5 Sifat Organoleptik Produk Bolu	81
6.5.1 Warna Produk Bolu	81
6.5.2 Aroma Produk Bolu	83
6.5.3 Rasa Produk Bolu	84
6.5.4 Tekstur Produk Bolu	85
6.6 Kandungan Gizi Produk Bolu	87
6.6.1 Kandungan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat	87
6.6.2 Kandungan Rafinosa	88
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	90
7.1 Simpulan	90
7.2 Saran	91
DAFTAR PUSTAKA.....	97
DAFTAR LAMPIRAN	105