

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</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 .....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1 Bagi Peneliti .....	5
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	5
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Hiperkolesterolemia .....	7
2.1.1 Definisi Hiperkolesterolemia.....	7
2.1.2 Jenis-Jenis Hiperkolesterolemia.....	7
2.1.3 Faktor Risiko Hiperkolesterolemia.....	10
2.2 Serat.....	12
2.2.1 Definisi Serat.....	12
2.2.2 Klasifikasi Serat.....	12
2.2.3 Pengaruh Serat .....	13
2.2.4 Kecukupan serat .....	14
2.3 Isoflavon.....	14
2.4 Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah.....	16
2.4.1 Mie Basah .....	16
2.4.2 Rumput Laut Eucheuma Cottonii.....	19

2.4.3	Kacang Merah .....	20
2.5	Sifat Organoleptik.....	22
2.5.1	Pengertian Sifat Organoleptik.....	22
2.5.2	Sifat Mutu Organoleptik.....	22
2.6	Uji Kualitas Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah.....	23
2.6.1	Uji Organoleptik.....	23
2.6.2	Uji Serat .....	24
2.6.3	Uji Isoflavon.....	24
<b>BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>		<b>26</b>
3.1	Kerangka Teoritis .....	26
3.2	Kerangka Konsep.....	27
3.3	Hipotesis .....	27
3.4	Definisi Operasional .....	28
3.4.1	Formula Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	28
3.4.2	Sifat Organoleptik.....	29
3.4.3	Kadar Serat.....	32
3.4.4	Kadar Isoflavon .....	32
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>		<b>33</b>
4.1	Desain Penelitian .....	33
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	33
4.2.1	Penelitian Pendahuluan .....	33
4.2.2	Penelitian Utama.....	33
4.2.3	Tempat Penelitian .....	33
4.3	Alat dan Bahan.....	34
4.3.1	Alat.....	34
4.3.2	Bahan.....	36
4.4	Rancangan Percobaan.....	37
4.4.1	Randomisasi .....	39
4.5	Prosedur Penelitian.....	40

4.5.1	Pembuatan Mie Mie basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	40
4.5.2	Pengujian Kadar Serat dengan Metode Enzimatis .....	41
4.5.3	Pengujian Kadar Isoflavon dengan Metode HPLC .....	42
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	43
4.7	Pengolahan dan Analisis Data .....	44
<b>BAB V HASIL PENELITIAN.....</b>		<b>45</b>
5.1	Penelitian Pendahuluan .....	45
5.2	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	46
5.2.1	Hasil Penilaian Warna Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	47
5.2.2	Hasil Penilaian Aroma Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	49
5.2.3	Hasil Penilaian Rasa Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	51
5.2.4	Hasil Penilaian Tekstur Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	53
5.3	Hasil Pengujian Kadar Serat Pangan.....	56
5.4	Hasil Pengujian Kadar Isoflavon .....	56
<b>BAB VI PEMBAHASAN .....</b>		<b>58</b>
6.1	Keterbatasan Penelitian .....	58
6.2	Penelitian Pendahuluan .....	58
6.3	Penelitian Utama.....	59
6.4	Deskripsi Produk .....	59
6.5	Sifat Organoleptik Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah.....	61
6.5.1	Warna Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	61
6.4.2	Aroma Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	62
6.4.3	Rasa Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	64
6.4.4	Tekstur Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut dan Tepung Kacang Merah .....	66
6.5	Hasil Analisis Kandungan Serat Pangan dan Isoflavon .....	67

6.5.1 Analisis Serat Pangan.....	67
6.5.1 Analisis Isoflavon.....	69
<b>BAB VII.....</b>	<b>71</b>
<b>SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>71</b>
7.1 Simpulan .....	71
7.2 Saran.....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN 1 RENCANA KEGIATAN .....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN 2 RENCANA ANGGARAN PENELITIAN .....</b>	<b>81</b>
<b>LAMPIRAN 3 NASKAH PENJELASAN PENELITIAN .....</b>	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN 4 PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN / PSP.....</b>	<b>85</b>
<b>LAMPIRAN 5 FORMULIR UJI HEDONIK .....</b>	<b>87</b>
<b>LAMPIRAN 6 HASIL PENGOLAHAN DATA .....</b>	<b>90</b>
<b>LAMPIRAN 7 DOKUMENTASI .....</b>	<b>95</b>