

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
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 Lingkup Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi Peneliti.....	5
1.5.2 Bagi Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Poltekkes Kemenkes Bandung.....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Obesitas	6
2.1.1 Definisi Obesitas	6
2.1.2 Etiologi Obesitas	7
2.1.3 Dampak Obesitas	7
2.2 Serat Pangan	8
2.2.1 Definisi Serat Pangan	8
2.2.2 Klasifikasi Serat Pangan.....	8
2.2.3 Sifat Fisik dan Kimia Serat pangan.....	9

2.2.4 Kecukupan Serat Pangan	10
2.2.5 Manfaat Serat Bagi Penderita Obesitas	10
2.3 Ubi Jalar Ungu.....	11
2.3.1 Pengertian Ubi Jalar Ungu	11
2.3.2 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	12
2.4 Kacang Merah.....	13
2.4.1 Pengertian Kacang Merah	13
2.4.2 Pegertian Tepung Kacang Merah.....	16
2.5 Cookies	17
2.5.1 Syarat Mutu Cookies	18
2.5.2 Bahan-bahan Pembuatan Cookies	19
2.5.3 Proses Pembuatan Cookies.....	21
2.6 Sifat Organoleptik.....	21
2.6.1 Warna	22
2.6.2 Rasa	22
2.6.3 Aroma	22
2.6.4 Tekstur	22
2.7 Uji Hedonik.....	22
2.8 Panelis.....	23
BAB III.....	25
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	25
3.1 Kerangka Konsep	25
3.2 Definisi Operasional.....	26
3.2.1 Sifat Organoleptik.....	26
3.2.2 Nilai Gizi.....	27
BAB IV	28
METODE PENELITIAN	28
4.1 Desain Penelitian	28
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	28
4.2.1. Penelitian Pendahuluan.....	28
4.2.2 Penelitian Utama.....	28
4.3 Alat dan Bahan	28

4.3.1 Alat yang Digunakan dalam Penelitian.....	28
4.3.2 Bahan	30
4.6 Rancangan Percobaan	31
4.6.1 Perlakuan.....	31
4.6.2 Pengulangan.....	31
4.6.3. Randomisasi.....	32
4.7 Prosedur Kerja	33
4.7.1 Prosedur Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	33
4.7.2 Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah	33
4.7.3 Prosedur Pembuatan Cookies	34
4.8 Jenis dan Pengumpulan Data.....	37
4.9 Pengolahan dan Analisis Data.....	38
BAB V	39
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
5.1 Penelitian Pendahuluan	39
5.2 Penelitian Utama.....	40
5.3 Deskripsi Produk	40
5.4 Hasil Uji Organoleptik.....	41
5.4.1 Penilaian Terhadap Warna Cookies	41
5.4.2 Penilaian Terhadap Aroma Cookies	44
5.4.3 Penilaian Terhadap Rasa Cookies.....	45
5.4.4 Penilaian Terhadap Tekstur Cookies	48
5.4.5 Penilaian Terhadap Overall Cookies.....	50
5.5 Analisis Zat Gizi	52
5.6 Analisis Harga	53
BAB VI	55
KESIMPULAN DAN SARAN	55
6.1 Kesimpulan	55
6.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	61