

**DAFTAR ISI**

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB I 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 .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1. Bagi Penulis .....	5
1.5.2. Bagi Lab Teknologi Pangan .....	5
1.5.3. Bagi Jurusan Gizi .....	5
1.5.4. Bagi Masyarakat.....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 <i>Muffin</i> .....	7
2.1.1 Pengertian <i>Muffin</i> .....	7
2.1.2 Bahan Baku Pembuatan <i>Muffin</i> .....	7
2.1.3 Proses Pembuatan <i>Muffin</i> .....	10
2.2 Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Hijau.....	11
2.3 Kacang Kedelai Dan Tepung Kacang Kedelai .....	14
2.4 Serat .....	17
2.4.1 Hubungan Serat dengan Penurunan Tekanan Darah .....	18

2.5 Kalium .....	19
2.5.1 Hubungan Kalium dengan Penurunan Tekanan Darah .....	20
2.6 Uji Organoleptik .....	21
2.6.1 Sifat organoleptik.....	22
2.6.2 Uji Hedonik .....	23
2.6.3 Panelis.....	23
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>26</b>
3.1 Kerangka konsep .....	26
3.2 Variabel Penelitian .....	27
3.3. Definisi Operasional.....	27
3.3.1 Imbangan Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai .....	27
3.3.2. Sifat Organoleptik .....	27
3.3.3 Nilai Zat Gizi .....	28
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
4.1 Desain Penelitian .....	30
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....	30
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	30
4.2.2 Penelitian Utama .....	31
4.3 Alat dan Bahan .....	31
4.3.1 Alat untuk Pembuatan Tepung Kacang Hijau .....	31
4.3.2 Alat untuk Pembuatan <i>Muffin</i> .....	32
4.3.3 Alat untuk Uji Organoleptik .....	32
4.3.4 Bahan untuk Pembuatan <i>Muffin</i> .....	33
4.4 Prosedur Pembuatan .....	33
4.4.1 Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	33
4.4.2 Pembuatan Tepung Kacang Kedelai .....	34
4.4.3 Pembuatan <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Hijau .....	36
4.5 Rancangan Percobaan .....	38
4.5.1 Perlakuan .....	38

4.5.2 Pengulangan .....	38
4.5.3 Randomisasi.....	39
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan data.....	40
4.6. 1 Sifat Organoleptik.....	40
4.7 Pengolahan dan Analisis Data .....	41
4.7.1 Sifat organoleptik.....	41
4.7.2 Nilai Gizi .....	41
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
5.1 Penelitian Pendahuluan .....	42
5.2 Penelitian Utama.....	44
5.3 Deskripsi Produk.....	45
5.4 Rendemen .....	45
5.5 Sifat Organoleptik <i>Muffin</i> Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai.....	46
5.5.1 Warna.....	47
5.5.2 Aroma.....	49
5.5.3 Rasa.....	52
5.5.4 Tekstur .....	55
5.5.5 Overall.....	58
5.6 Nilai Gizi.....	61
5.7 Analisis Biaya.....	64
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....	67
6.1 Simpulan .....	67
6.2 Saran .....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	75