

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
1.5.1 Bagi Penulis	7
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	7
1.5.3 Bagi Institusi	8
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Obesitas.....	9

2.1.1	Definisi Obesitas	9
2.1.2	Etiologi Obesitas	12
2.1.3	Diet Rendah Kalori	14
2.2	Serat	15
2.2.1	Definisi Serat.....	15
2.2.2	Klasifikasi Serat.....	16
2.2.3	Fungsi Serat.....	17
2.2.4	Kebutuhan Serat	18
2.2.5	Serat dan Obesitas.....	18
2.3	Antosianin.....	20
2.3.1	Deskripsi Antosianin.....	20
2.3.2	Antosianin dan Obesitas	22
2.4	Beras Ketan Hitam.....	24
2.5	Tape Ketan Hitam	26
2.6	Freeze Dried Tape Ketan Hitam	28
2.7	Umbi Garut	30
2.8	Cookies.....	31
2.9	Sifat Organoleptik	33
2.9.1	Warna.....	34
2.9.2	Rasa.....	34
2.9.3	Aroma.....	34
2.9.4	Tekstur	34
2.10	Uji Hedonik	34
2.11	Panelis.....	35

BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	36
3.1 Kerangka Konsep	36
3.2 Definisi Operasional	37
3.2.1 Imbangan Freeze Dried dengan Tepung Umbi Garut.....	37
3.2.2 Sifat Organoleptik.....	37
3.2.3 Nilai Gizi	38
 BAB IV METODE PENELITIAN	 39
4.1 Desain Penelitian.....	39
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
4.2.1 Waktu Penelitian	39
4.2.2 Tempat Penelitian	39
4.3 Alat dan Bahan	40
4.3.1 Alat.....	40
4.3.2 Bahan.....	41
4.4 Rancangan Percobaan	42
4.4.1 Perlakuan	42
4.4.2 Pengulangan	42
4.4.3 Randomisasi	43
4.5 Prosedur Penelitian	44
4.5.1 Pembuatan Cookies Freeze Dried & Tepung Garut.....	44
4.5.2 Diagram Alir Pembuatan Cookies Freeze Dried dan Tepung Umbi Garut.....	45
4.6 Populasi dan Sampel.....	46
4.6.1 Populasi	46
4.6.2 Sampel.....	46

4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	46
4.7.1	Data Organoleptik	46
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	46
4.8.1	Data Organoleptik	46
4.8.2	Nilai Gizi	47
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		48
5.1	Penelitian Pendahuluan	48
5.2	Penelitian Utama	50
5.3	Deskripsi Produk.....	50
5.4	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	52
5.4.1	Warna.....	52
5.4.2	Aroma.....	56
5.4.3	Rasa.....	60
5.4.4	Tekstur	63
5.4.5	Overall.....	66
5.5	Analisis Nilai Gizi	68
5.6	Analisis Harga.....	71
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		73
6.1	Simpulan.....	73
6.2	Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....		75
LAMPIRAN.....		83