

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	
ABSTRAK.....	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	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 Peneliti	5
1.5.2 Bagi Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Institusi.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Obesitas	7
2.1.1 Definisi Obesitas	7
2.1.2 Klasifikasi Obesitas	7
2.1.3 Epidemiologi Obesitas	8
2.1.4 Etiologi Obesitas	10
2.1.5 Patofisiologi Obesitas.....	11
2.1.6 Dampak Obesitas.....	12
2.1.7 Hubungan Obesitas dan Radikal Bebas	13
2.2 Pangan Fungsional	15
2.3 Serat.....	16
2.3.1 Kebutuhan Serat	17
2.3.2 Hubungan Serat dan Obesitas	17
2.4 Antosianin.....	17

2.4.1	Kebutuhan Antosianin	18
2.4.2	Antosianin dan Obesitas	18
2.4.3	Aktivitas Antosianin terhadap Pemanasan.....	20
2.5	Sorgum.....	20
2.5.1	Tepung Sorgum.....	22
2.6	Kacang Hitam.....	25
2.6.1	Tepung Kacang Hitam	26
2.7	Tepung Mocaf	28
2.8	Cake	29
2.8.1	Syarat Mutu Cake.....	30
2.8.2	Sponge Cake.....	30
2.9	Metode Uji Kualitas <i>Sponge Cake</i> Tepung Sorgum, Tepung Kacang Hitam, dan Tepung mocaf.....	34
2.9.1	Sifat Organoleptik.....	34
2.9.2	Uji Serat.....	34
2.9.3	Uji Antosianin.....	37
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL		39
3.1	Kerangka Teoritis	39
3.2	Kerangka Konsep.....	41
3.3	Hipotesis.....	42
3.4	Definisi Operasional.....	42
3.4.1	Formula <i>Sponge Cake</i> Tepung Sorgum, Tepung Kacang Hitam, dan Tepung mocaf	42
3.4.2	Kadar Serat	42
3.4.3	Kadar Antosianin	43
3.4.4	Uji Organoleptik.....	43
BAB IV METODE PENELITIAN		45
4.1	Desain Penelitian	45
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	45
4.2.1	Penelitian Pendahuluan	45
4.2.2	Penelitian Utama	45
4.2.3	Tempat Penelitian	45
4.3	Alat dan Bahan.....	46

4.3.1	Alat.....	46
4.3.2	Bahan	47
4.4	Rancangan Percobaan	49
4.4.1	Randomisasi.....	50
4.5	Prosedur Penelitian.....	51
4.5.1	Pembuatan Tepung Sorgum.....	51
4.5.2	Pembuatan Tepung Kacang Hitam.....	51
4.5.3	Pembuatan <i>Sponge Cake</i> Tepung Sorgum, Tepung Kacang Hitam, dan Tepung Mocaf	51
4.5.4	Pengujian Total Serat.....	53
4.5.5	Pengujian Total Antosianin	54
4.6	Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	55
4.6.1	Kriteria Inklusi.....	55
4.6.2	Kriteria Eksklusi.....	55
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	56
BAB V	HASIL PENELITIAN	57
5.1	Penelitian Pendahuluan	57
5.2	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	58
5.2.1	Hasil Penelitian Warna <i>spongecake</i> tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf.....	58
5.2.2	Hasil Penelitian Aroma <i>spongecake</i> tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf.....	60
5.2.3	Hasil Penelitian Rasa <i>spongecake</i> tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf.....	63
5.2.4	Hasil Penelitian Tekstur <i>spongecake</i> tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf.....	65
5.3	Hasil Analisis Kandungan Gizi Produk <i>Spongecake</i> Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf.....	67
5.3.1	Analisis Energi, Karbohidrat, Protein, Lemak.....	67
5.3.2	Analisis Kadar Serat.....	69
5.3.3	Analisis Kadar Antosianin	71
BAB VI	PEMBAHASAN.....	72
6.1	Keterbatasan Penelitian.....	72
6.2	Penelitian Pendahuluan	72
6.3	Penelitian Utama.....	73

6.4	Deskripsi Produk	73
6.5	Sifat Organoleptik Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf	75
6.5.1	Warna Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf.....	75
6.5.2	Aroma Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf.....	77
6.5.3	Rasa Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf.....	78
6.5.4	Tekstur Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf.....	80
6.6	Kadungan Gizi Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf.....	81
6.6.1	Kandungan Energi, Karbohidrat, Protein, dan Lemak	81
6.6.2	Kadar Serat Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf	84
6.6.3	Kadar Antosianin Produk Spongecake Tepung Sorgum, Kacang Hitam, dan Mocaf.....	85
BAB VII	SIMPULAN DAN SARAN.....	87
7.1	Simpulan.....	87
7.2	Saran	87
DAFTAR PUSTAKA.....		88
LAMPIRAN 1		95
LAMPIRAN 2		96
LAMPIRAN 3		97
LAMPIRAN 4		98
LAMPIRAN 5		100
LAMPIRAN 6		101
LAMPIRAN 7		102
LAMPIRAN 8		104
LAMPIRAN 9		105
LAMPIRAN 10		106
LAMPIRAN 11		107
LAMPIRAN 12		111
LAMPIRAN 13		112
LAMPIRAN 14		113

