

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	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 Penelitian.....	5
1.5.2 Bagi Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Institusi	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Makanan Siap Saji	6
2.1.1 Pengertian Makanan Siap Saji.....	11
2.1.2 Bahaya Konsumsi makanan Siap Saji	6
2.1.3 Upaya Mengurangi Dampak Makanan <i>Fast food</i>	8
2.2 Rolade.....	9
2.2.1 Bahan – bahan Pembuatan Rolade.....	9
2.2.2 Cara Pembuatan Rolade	10
2.2.3 Syarat Mutu Rolade	10

2.3Serat.....	11
2.3.1 Pengertian Serat.....	11
2.3.2 Manfaat Serat.....	11
2.3.3 Kebutuhan Serat.....	13
2.4 Kacang Merah	13
2.4.1 Kandungan Gizi Kacang Merah.....	13
2.4.2 Manfaat Kacang Merah.....	15
2.4.3 Tepung kacang merah	15
2.5 Jamur Tiram Putih	16
2.5.1 Kandungan Jamur Tiram Putih	16
2.5.2 Manfaat Jamur Tiram Putih.....	18
2.5.3 Syarat Mutu Jamur Tiram Putih.....	18
2.6 Uji Kesukaan	19
2.7 Panelis.....	20
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	21
3.1 Kerangka Konsep	21
3.2 Definisi Operasional	22
BAB IV METODE PENELITIAN	24
4.1 Desain Penelitian	24
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
4.3 Alat dan Bahan.....	25
4.3.1 Alat pembuatan Tepung Kacang Merah	25
4.3.2 Alat Pembuatan Rolade.....	25
4.3.3 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rolade.....	26
4.4 Prosedur	26
4.4.1 Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah	26
4.4.2 Prosedur Pembuatan Rolade	27
4.4.3 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	30
4.4.4 Diagram Alir Pembuatan Rolade	31

4.5 Rancangan Percobaan	31
4.5.1 Imbangan.....	31
4.5.2 Randomisasi.	31
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	32
4.6.1 Jenis data.....	32
4.6.2 Cara pengumpulan data.....	32
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
5.1 Penelitian Pendahuluan	33
5.2 Penelitian Utama.....	33
5.3 Deskripsi Produk	34
5.4 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	35
5.4.1 Penilaian Panelis Terhadap Warna	35
5.4.2 Penilaian Panelis Terhadap Rasa.....	37
5.4.3 Penilaian Panelis Terhadap Aroma.....	39
5.4.4 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur	41
5.5 Rolade Tepung Kacang Merah Jamur Imbangan Terbaik.....	43
5.6 Hasil Analisis Gizi.....	44
5.7 Hasil Analisis Biaya.....	45
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	46
6.1 Simpulan	46
6.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	52