

DAFTAR ISI

Halaman

UJI DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI ISOFLAVON <i>PANCALE</i> (PANCAKE KEDELAI) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN UNTUK WANITA <i>MENOPAUSE</i>	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	5
1.3 Tujuan Umum.....	5
1.4 Tujuan Khusus.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Masyarakat	5
1.5.2 Bagi Institusi	5
1.5.3 Bagi Peneliti.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Menopause.....	6
2.1.1 Definisi Menopause	6
2.1.2 Macam-Macam Menopause.....	7
2.1.3 Tahapan Menopause	7
2.1.4 Etiologi Menopause	10
2.1.5 Patofisiologi Menopause	10
2.1.6 Dampak Produksi Estrogen Menurun.....	11

2.1.7 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keluhan Masa Menopause	12
2.1.8 Konsep Hot Flashes	13
2.1.9 Menerapkan Pola Makan Bergizi	14
2.1.10 Pengobatan Menopause	15
2.2 Isoflavon.....	16
2.2.1 Definisi.Isoflavon	16
2.2.2 Bahan Makanan Sumber Isoflavon.....	17
2.2.3 Kebutuhan Konsumsi Isoflavon.....	18
2.2.4 Fungsi dan Mekanisme Isoflavon.....	18
2.3 Kacang Kedelai	19
2.3.1 Klasifikasi dan Kedelai.....	19
2.3.2 Kandungan Gizi Kedelai.....	20
2.4 Tepung Kedelai	22
2.5 Pancake.....	23
2.6 Daya Terima Atau Tingkat Kesukaan	23
2.6.1 Uji Organoleptik	23
2.6.2 Uji Hedonik.....	25
2.6.3 Panelis.....	26
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....	28
3.1 Kerangka Konsep	28
3.2 Keterangan Kerang Konseptual.....	29
3.3 Hipotesis.....	29
BAB IV METODE PENELITIAN	30
4.1 Jenis Penelitian	30
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
4.2.1 waktu Penelitian.....	31
4.2.2 Tempat Penelitian	31
4.3 Teknik dan Instrumen Pembuatan Pancake.....	31
4.3.1 Teknik Pembuatan	31

4.3.2 Instrumen Pembuatan Pancake dengan formulasi tepung terigu dan ...	31
tepung kedelai	31
4.4 Formulasi Penelitian	33
4.5 Sample penelitian	34
4.5.1 Sample	34
4.5.2 Besar sample	34
4.5.3 Desain Layout Daya Terima	35
4.6 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	36
4.6.1 Variabel Bebas	36
4.6.2 Variabel Kontrol	36
4.6.3 Variabel Terikat	36
4.6.4 Definisi Operasional Variabel	37
4.7 Kerangka Operasional	41
4.7.1 Kerangka Operasional.....	42
4.7.2 Teknik analisa data	42
BAB V.....	43
5.1 Hasil penelitian.....	43
5.1.1 Formulasi Pancake Tepung Kedelai	43
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik.....	43
5.1.2.1 Karakteristik Organoleptik Pancake	44
5.1.3 Hasil Uji Daya Terima Pancake	45
5.1.3.1 Rerata Uji Daya Terima Pancake	45
5.1.3.2 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Pancake	46
5.1.4 Hasil Kandungan Isoflavon Pada PANCALE.	47
5.1.4.1 Hasil Uji Kandungan Isoflavon	47
5.2 Pembahasan	48
5.2.1 Karakteristik Fisik PANCALE	48
5.2.2. Kandungan Isoflavon Pada PANCALE.....	52

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
6.1 Kesimpulan.....	53
6.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Isoflavon pada Makanan	17
Tabel 2.2 perbandingan asupan isoflavon	18
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kacang Kedelai Tiap 100 gram	21
Tabel 2.4 Komposisi Tepung Kedelai per 100gr	22
Tabel 4.1 Formulasi Perbandingan tepung terigu dan tepung kedelai bagi wanita menopause	33
Tabel 4.3 Definisi Operasional Variabel	37
Tabel 5.1 Formulasi Pancale	45
Tabel 5.2 Karakteristik Formulasi Pancale	46
Tabel 5.3 Distribusi Rata-rata Penilaian Formula Pancale.....	47
Tabel 5.4 Hasil Uji Krusal Wallis Pancale.....	48
Tabel 5.5 Kandungan Isoflavon dalam 100 gram formula PANCALE	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kedelai.....	20
Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	28
Gambar 4.1 Layout Penyajian.....	36
Gambar 4.2 Kerangka Operasional.....	41