

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Peneliti.....	4
1.4.2 Bagi Masyarakat	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Konstipasi.....	5
2.1.1 Pengertian Konstipasi.....	5
2.1.2 Faktor – Faktor Konstipasi	6
2.1.3 Dampak Konstipasi.....	7
2.2 Biji Chia	8
2.2.1 Manfaat dan Kandungan Gizi Biji Chia	9
2.3 Tepung Biji Chia	11
2.4 Kedelai.....	11
2.4.1 Manfaat dan Kandungan Gizi Kedelai.....	12
2.5 Tepung Kedelai	13
2.6 Kue Talam	14
2.6.1 Bahan Pembuatan	14
2.6.2 Proses Pembuatan	16
2.7 Serat.....	16
2.7.1 Akibat Kurang Serat	17
2.7.2 Anjuran Serat	18
2.8 Panelis	19
2.9 Uji Hedonik	19
BAB 3 KERANGKA KONSEP	22
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	22
3.2 Keterangan Kerangka Konsep.....	23
3.3 Hipotesis Penelitian.....	24
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	25

4.1 Jenis Penelitian	25
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	26
4.2.1 Waktu.....	26
4.2.2 Tempat	26
4.3 Sampel Penelitian	26
4.3.1 Sampel	26
4.3.2 Besar Sampel	27
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	28
4.4.1 Variabel Penelitian.....	28
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	29
4.5 Kerangka Operasional	31
4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional	32
4.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data	32
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	32
4.6.2 Instrumen Pembuatan Kue Talam TECHIKADE.....	33
4.6.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	35
4.6.4 Instrumen Uji Kadar Serat	36
4.6.5 Teknik Analisis Data	39
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
5.1 Hasil Penelitian.....	40
5.1.1 Karakteristik Formulasi Kue Talam TECHIKADE.....	40
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Kue Talam TECHIKADE	41
5.1.3 Hasil Uji Kadar Serat Kue Talam TECHIKADE	45
5.2 Pembahasan	46
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Kue Talam TECHIKADE.....	46
5.2.2 Kadar Serat Pada Kue Talam TECHIKADE.....	52
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	56
6.1 Kesimpulan.....	56
6.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Biji Chia Per 100 Gram	11
Tabel 2. 2 Kandungan gizi tepung biji chia per 100 gram	11
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Kedelai Per 100 gram	13
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Kedelai per 100 gram	13
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Tepung Beras per 100 gram.....	15
Tabel 2. 6 Kebutuhan Serat Menurut AKG	18
Tabel 4. 1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	29
Tabel 4. 2 Formulasi Kue Talam TECHIKADE.....	34
Tabel 5. 1 Karakteristik Formulasi Kue Talam TECHIKADE.....	40
Tabel 5. 2 Hasil Uji Organoleptik	41
Tabel 5. 3 Hasil Uji Kruskal Wallis Kue Talam TECHIKADE	43
Tabel 5. 4 Hasil Uji Kruskal Wallis Kue Talam TECHIKADE Tiap Sampel.....	44
Tabel 5. 5 Hasil Uji Mann Whitney Pada Kue Talam TECHIKADE	44
Tabel 5. 6 Kadar Serat dalam 100 gram Kue Talam TECHIKADE.....	45
Tabel 5. 7 Porsi Kue Talam TECHIKADE Pemenuhan Serat Kudapan Sekali Makan.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Biji Chia	9
Gambar 2. 2 Kedelai	12
Gambar 3. 1 Kerangka Konseptual	22
Gambar 3. 2 Kerangka Operasional	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Perijinan	61
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis Agak Terlatih	62
Lampiran 3 Lembar Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	63
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organoleptik Kue Talam TECHIKADE.....	64
Lampiran 5 Bahan dan Pembuatan Kue Talam TECHIKADE.....	66
Lampiran 6 Hasil Uji Laboratorium Kadar Serat Kue Talam TECHIKADE.....	67
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik Kue Talam TECHIKADE.....	68
Lampiran 8 Hasil Uji Kruskal Wallis.....	70
Lampiran 9 Hasil Uji Mann Whitney	71

DAFTAR SINGKATAN

EFSA	: <i>European Food Safety Authority</i>
KBBI	: Kamus Besar Bahasa Indonesia
RAL	: Rancangan Acak Lengkap
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
WHO	: <i>World Health Organization</i>
G	: Gram