

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian .....	4
1.3 Rumusan Masalah .....	4
1.4 Tujuan.....	5
1.4.1 Tujuan Umum .....	5
1.4.2 Tujuan Khusus .....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Masyarakat .....	5
1.5.2 Bagi Peneliti.....	5
1.5.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi .....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Obesitas .....	7
2.1.1. Klasifikasi Obesitas .....	8
2.1.2. Gejala Obesitas .....	9
2.1.3. Faktor Penyebab Obesitas.....	10
2.1.4. Pemantauan dan Penatalaksanaan Obesitas .....	12
2.1.5 Perilaku Pola Hidup Sehat .....	14
2.2 Serat.....	15
2.2.1. Penggolongan Serat .....	16
2.2.2. Komponen Serat .....	16
2.2.3. Kebutuhan Serat Bagi Tubuh Manusia.....	17
2.2.4. Akibat Kurang Serat .....	18
2.2.5. Hubungan Serat Pangan dan Obesitas .....	19
2.3 Brownis .....	20
2.3.1 Resep Brownis .....	22
2.4 Komposisi Bahan Brownis Pisang Stevia BROWNINA .....	23
2.4.1 Tepung Pisang Kepok.....	23
2.4.2 Buah Pisang .....	24
2.4.3 Daun Stevia.....	27
2.4.4 Telur Ayam .....	31
2.4.5 Margarin.....	32
2.4.6 Coklat Bubuk .....	33
2.5 Uji Daya Terima .....	34
2.6 Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	38

2.7	Panelis .....	38
<b>BAB 3</b>	<b>KERANGKA KONSEP.....</b>	<b>40</b>
3.1	Kerangka Konsep Penelitian .....	40
3.2	Keterangan Kerangka Konsep.....	41
3.3	Hipotesis Penelitian.....	42
<b>BAB 4</b>	<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>43</b>
4.1	Jenis Penelitian .....	43
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	43
4.2.1	Waktu.....	43
4.2.2	Tempat .....	44
4.3	Populasi dan Sampel .....	44
4.3.1	Sampel .....	44
4.3.2	Besar Sampel .....	44
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	46
4.4.1	Variabel Penelitian.....	46
4.4.2	Definisi Operasional Variabel .....	46
4.5	Kerangka Operasional .....	48
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional .....	48
4.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data .....	50
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	50
4.6.2	Instrumen Pembuatan BROWNINA .....	50
4.6.3	Teknik Pengumpulan Data Uji Daya Terima .....	52
4.6.4	Instrumen Uji Kadar Serat .....	53
<b>BAB 5</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>56</b>
5.1	Hasil Penelitian.....	56
5.1.1	Formulasi .....	56
5.1.2	Karakteristik BROWNINA.....	57
5.1.3	Hasil Uji Daya Terima BROWNINA .....	57
5.1.4	Hasil Uji Kandungan Kadar Serat pada BROWNINA.....	60
5.2	Pembahasan .....	61
5.2.1	Karakteristik Daya Terima Brownis Pisang Stevia .....	61
5.2.2	Kandungan Serat Pada BROWNINA .....	65
<b>BAB 6</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>67</b>
6.1	Kesimpulan.....	67
6.2	Saran .....	67
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>73</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klasifikasi IMT WHO .....	8
Tabel 2. 2 Klasifikasi IMT Nasional.....	9
Tabel 2. 3 Jenis dan komponen serat pangan.....	17
Tabel 2. 4 Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996).....	21
Tabel 2. 5 Nilai Gizi Brownis Coklat .....	23
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Buah Pisang Kepok .....	26
Tabel 2. 7 Kandungan Zat Gizi Daun Stevia .....	30
Tabel 2. 8 Kandungan Zat Gizi Margarin .....	33
Tabel 4. 1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel.....	46
Tabel 4. 2 Formulasi Brownis BRONINA.....	51
Tabel 5. 1 Karakteristik Formulasi BROWNINA .....	57
Tabel 5. 2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi BROWNINA.....	58
Tabel 5. 3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> BROWNINA .....	59
Tabel 5. 4 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> BROWNINA.....	60
Tabel 5. 5 Kandungan Serat pada BROWNINA .....	60
Tabel 5. 6 Kandungan Energi Pada BROWNINA.....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Brownis .....	20
Gambar 2.2 Tepung pisang .....	24
Gambar 2.3 Pisang Kepok.....	27
Gambar 2.4 Daun Stevia .....	30
Gambar 2.5 Telur Ayam .....	31
Gambar 2.6 Margarin .....	33
Gambar 2.7 Coklat Bubuk.....	34
Gambar 4.1 Denah Laboratorium Daya Terima .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden .....	73
Lampiran 2 Kuesioner Uji daya terima .....	74
Lampiran 3 Dokumentasi Pembuatan Brownis.....	75
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Daya Terima.....	77
Lampiran 5 Hasil Laboratorium Kandungan Serat pada BROWNINA.....	78
Lampiran 6 Hasil Uji Daya Terima.....	82
Lampiran 7 Hasil Uji SPSS.....	83

## DAFTAR SINGKATAN

WHO	: <i>World Health Organization</i>
Riskesmas	: Riset Kesehatan Dasar
PHP	: Pola Pangan Harapan
FDA	: <i>Food and Drug Administration</i>
GRAS	: <i>Generally Recognize As Safe</i>
ADI	: <i>Acceptable Daily Intake</i>
SDG's	: <i>Sustainable Development Goals</i>
PTM	: Penyakit Tidak Menular
IMT	: Indeks Massa Tubuh
BB	: Berat Badan
TB	: Tinggi Badan
DRI	: <i>Dietary Reference Intake</i>
BPS	: Badan Pusat Statistik