

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah	5
1.3 Rumusan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pola Konsumsi Masyarakat Indonesia	8
2.2 Serat	11
2.3 Bekatul	23
2.4 Tingkat Kesukaan.....	26
2.5 Kue Sus Kering	32

BAB 3. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	42
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	42
3.2 Hipotesis	44
BAB 4. METODE PENELITIAN.....	45
4.1 Rancangan Bangun Penelitian	45
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	47
4.3 Sampel Penelitian dan Besar Sampel.....	47
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	49
4.5 Teknik Pengumpulan Data	51
4.6 Instrumen Penelitian.....	51
4.7 Teknik Analisa Data.....	56
BAB 5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	58
5.1 Kandungan Serat Sus Kering	58
5.2 Tingkat Kesukaan.....	61
BAB 6. KESIMPULAN	70
6.1 Kesimpulan	70
6.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1	Kontribusi Konsumsi Energi dari Karbohidrat, Protein, dan Lemak penduduk perkotaan di Indonesia tahun 2010	9
Tabel 2.2	Perilaku Konsumsi Makanan yang Kurang Baik Penduduk Indonesia Umur \geq 10 tahun	9
Tabel 2.3	Senyawa Serat Makanan dari Beberapa Kelompok Makanan	14
Tabel 2.4	Kandungan Serat Makanan per 100 gram BD	15
Tabel 2.5	Kandungan gizi bekatul per 100 gram BDD	25
Tabel 2.6	Kandungan gizi pada sus kering yang di pasaran per sajian (15 gram)	34
Tabel 2.7	Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu per 100 gram BDD	36
Tabel 2.8	Standart Mutu Tepung Terigu (SNI 3751:2009)	37
Tabel 2.9	Kandungan Zat Gizi Telur Ayam per 100 gram BDD	39
Tabel 4.1	Lay Out Rancangan Penelitian Laboratorium	46
Tabel 4.2	Definisi Operasional Variabel	50
Tabel 4.3	Formulasi Sus Kering dengan Penambahan Bekatul	51
Tabel 5.1	Kandungan serat sus kering dengan penambahan bekatul 10%, 20%, 30%	59
Tabel 5.2	Tingkat kesukaan warna sus kering dengan penambahan bekatul 10%, 20%, 30%	62
Tabel 5.3	Tingkat kesukaan aroma sus kering dengan penambahan bekatul 10%, 20%, 30%	64
Tabel 5.4	Tingkat kesukaan rasa sus kering dengan penambahan bekatul 10%, 20%, 30%	66
Tabel 5.5	Tingkat kesukaan tekstur sus kering dengan penambahan bekatul 10%, 20%, 30%	68

DAFTAR GAMBAR		Halaman
Gambar 3.1	Kerangka Konseptual	42
Gambar 4.1	Alur Pembuatan Sus Kering	53
Gambar 5.1	Kandungan serat sus kering dengan penambahan bekatul 10%, 20%, 30% dalam 100 gr produk	58
Gambar 5.2	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Sus Kering dengan Penambahan Bekatul 10%, 20%, 30%	62
Gambar 5.3	Sus Kering dengan Penambahan Bekatul a(10%), b(20%), c(30%)	63
Gambar 5.4	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Sus Kering dengan Penambahan Bekatul 10%, 20%, 30%	64
Gambar 5.5	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Sus Kering dengan Penambahan Bekatul 10%, 20%, 30%	66
Gambar 5.6	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Sus Kering dengan Penambahan Bekatul 10%, 20%, 30%	68

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1	Form Uji Organoleptik	77
Lampiran 2	Hasil Uji Kandungan Serat	78
Lampiran 3	Uji ANOVA pada Kandungan Serat Sus Kering	79
Lampiran 4	Uji ANOVA pada Karakteristik Organoleptik Sus Kering	80
Lampiran 5	Hasil Uji Duncan Warna, Aroma, Rasa, Dan Tekstur Sus Kering	82
Lampiran 6	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Warna Sus Kering	84
Lampiran 7	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Aroma Sus Kering	85
Lampiran 8	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Rasa Sus Kering	86
Lampiran 9	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Tesktur Sus Kering	87