

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pola Konsumsi Masyarakat Indonesia.....	6
2.2 Konstipasi.....	7
2.3 Serat.....	9
2.4 Bekatul.....	13
2.5 <i>Cookies</i> atau Kue Kering.....	16
2.6 Tingkat Kesukaan.....	21
2.7 Panelis.....	23
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	26
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	26
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual.....	27
3.3 Hipotesis Penelitian.....	28
BAB 4 METODE PENELITIAN	29
4.1 Jenis Penelitian.....	29
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	30
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	33
4.5 Kerangka Operasional.....	35
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	36
4.7 Teknik Analisis Data.....	40
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	42
5.1 Hasil Penelitian	42
5.2 Pembahasan.....	47
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	53
6.1 Kesimpulan.....	53
6.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perilaku Konsumsi Makanan Pendudukan Indonesia.....	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Bekatul per100 gram.....	15
Tabel 2.3 Syarat Mutu <i>Cookies</i>	17
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Terigu per100 gram.....	18
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional.....	34
Tabel 4.2 Alat dan Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	37
Tabel 4.3 Formulasi <i>Cookies</i> Bekatul.....	39
Tabel 4.4 Alat dan Bahan Uji Kadar Serat.....	39
Tabel 5.1 Perbedaan Formulasi <i>Cookies</i> Bekatul.....	41
Tabel 5.2 Total Penilaian Uji Organoleptik <i>Cookies</i>	42
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Menurut Parameter	45
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Keseluruhan.....	45
Tabel 5.4 Hasil Uji Lanjut <i>Mann Whitney</i>	46
Tabel 5.5 Hasil Uji Kadar Serat <i>Cookies</i> Bekatul.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Denah Laboratorium Organoleptik.....	31
Gambar 4.2 Cara Penyajian Sampel Satu per Satu.....	32
Gambar 4.3 Kerangka Operasional Penelitian.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Menjadi Responden.....	57
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik.....	58
Lampiran 3 Hasil Uji Organoleptik.....	59
Lampiran 4 Dokumentasi Pembuatan <i>Cookies</i> Bekatul.....	60
Lampiran 5 Hasil Uji Lab Kadar Serat Kasar <i>Cookies</i> Bekatul.....	63
Lampiran 6 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Cookies</i> Bekatul.....	64
Lampiran 7 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i>	65

DAFTAR SINGKATAN

BAB = Buang Air Besar

RSCM = Rumah Sakit Cipto Mangunkusumo

PSH = *Psyllium Seed Husk*

FAO = Food and Agriculture

SNI = Standart Nasional Indonesia

Gr = Gram