

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
1.6.1 Bagi Akademik	7
1.6.2 Bagi Masyarakat	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kajian Teori	8
2.1.1 Ubi Jalar <i>Orange</i> (<i>Ipomoea batatas L</i>)	8
2.1.2 Tepung Ubi Jalar <i>Orange</i>	9
2.1.2 Kelapa (<i>Cocos nucifera</i>)	12
2.1.3 Tepung Kelapa.....	13
2.1.4 Serat	15
2.1.5 Sumber Serat Pangan.....	16
2.1.6 Manfaat Serat Pangan	16
2.1.7 <i>Flakes</i>	17
2.1.8 Uji Organoleptik	18
2.2 Penelitian yang Relevan.....	20
2.3 Pertanyaan Penelitian.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	24

3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	24
3.2.1 Alat.....	24
3.2.2 Bahan	25
3.3 Diagram Alir Penelitian	25
3.4 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	27
3.4.1 Pembuatan Tepung Ubi Jalar <i>Orange</i>	27
3.4.2 Pembuatan Tepung Kelapa	28
3.4.3 Pembuatan <i>Flakes</i>	30
3.4.4 Uji Organoleptik	31
3.4.5 Analisis Fisikokimia	33
3.4.6 Penentuan formula terbaik	33
3.4.7 Kontribusi Serat Pangan	34
3.5 Teknik Analisis Data.....	34
3.5.1 Uji Organoleptik	34
3.5.2 Rendemen	35
3.5.3 Daya Serap Air (AACC, 2000).....	35
3.5.4 Ketahanan Kerenyahan dalam Susu (Amanda et al., 2021)	35
3.5.5 Analisis Kadar Air (BSN, 2015).....	36
3.5.6 Analisis Kadar Abu (BSN, 1992)	37
3.5.7 Analisis Protein Metode Kjeldhal (BSN, 1992)	37
3.5.8 Analisis Lemak (BSN, 2015).....	39
3.5.9 Analisis Karbohidrat Total <i>by Different</i>	41
3.5.10 Analisis Serat Pangan (AOAC, 1992)	42
3.5.11 Penentuan Formula Terpilih	44
3.5.12 Perhitungan Kontribusi Serat Pangan	46
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	47
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	47
4.1.1 Pembuatan Tepung Ubi Jalar <i>Orange</i>	47
4.1.2 Pembuatan Tepung Kelapa	48
4.1.3 Pembuatan <i>Flakes</i> Tepung Ubi Jalar <i>Orange</i> dan Tepung Kelapa.....	50
4.1.4 Uji Organoleptik	51
4.1.5 Analisis Fisikokimia <i>Flakes</i> Tepung Ubi Jalar <i>Orange</i> dan Tepung Kelapa	52
4.2 Analisis Data Penelitian	52

4.2.1 Uji Organoleptik	52
4.2.2 Analisis Karakteristik Kimia	60
4.2.3 Penentuan Formula Terbaik.....	63
4.2.4 Kontribusi Serat Pangan	66
4.3 Pembahasan.....	67
4.3.1 Proses Formulasi <i>Flakes</i> Tepung Ubi Jalar <i>Orange</i> dan Tepung Kelapa	67
4.3.2 Uji Organoleptik	70
4.3.3 Analisis Karakteristik Fisik	74
4.3.4 Analisis Karakteristik Kimia	76
4.3.5 Penentuan Formula Terbaik.....	82
4.3.6 Kontribusi Serat Pangan	83
4.4 Aplikasi Hasil Penelitian.....	84
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	85
5.1 Simpulan	85
5.2 Implikasi	86
5.3 Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88
DAFTAR LAMPIRAN	94

