

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. <i>Flakes</i>	7
2.2. Jagung.....	8
2.3. Pisang	12
2.4. Beras Merah	15
2.5. Kacang Hijau.....	19
2.6. Kacang Merah	22

2.7. Analisis Fisik.....	25
2.7.1. Warna.....	26
2.7.2. Tekstur	26
2.7.3. Daya Rehidrasi	27
2.8. Analisis Sensoris	27
2.9. Analisis Kimia.....	28
2.9.1. Kadar Air	28
2.9.2. Kadar Abu	29
2.9.3. Protein.....	29
2.9.4. Lemak	30
2.9.5. Karbohidrat.....	31
2.9.6. Serat Pangan	31
2.10. Hipotesis.....	32
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	33
3.1. Bahan Penelitian.....	33
3.2. Alat Penelitian	33
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.4. Tahapan Penelitian	34
3.4.1. Pembuatan Tepung Kacang Hijau	34
3.4.2. Pembuatan Tepung Jagung.....	35
3.4.3. Pembuatan <i>Multigrain Flakes</i>	37
3.4.4. Formulasi Tahap 1	38
3.4.5. Formulasi Tahap 2.....	39
3.4.6. Analisis Karakteristik Fisik	40
3.4.7. Analisis Sensoris	41

3.4.8. Analisis kimia	42
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1. Hasil Formulasi Tahap 1	47
4.2. Hasil Formulasi Tahap 2	49
4.3. Karakteristik Fisik	51
4.2.1. Warna.....	51
4.2.2. Tekstur	52
4.2.3. Daya Rehidrasi	56
4.4. Karakteristik Sensoris	58
4.5. Penentuan Formulasi Terbaik.....	61
4.6. Karakteristik Kimia Formulasi Terbaik	62
4.5.1. Kadar Air	63
4.5.2. Kadar Abu	63
4.5.3. Protein.....	64
4.5.4. Lemak	65
4.5.5. Karbohidrat.....	65
4.5.6. Serat Pangan	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1. Kesimpulan.....	67
5.2. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	79