

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	3
BAB II DASAR TEORI	4
2.1. Landasan Teori	4
2.1.1. Bubur Instan	4
2.1.2. <i>Oat</i>	5
2.1.3. Tepung Konyaku	6
2.1.4. Susu Almond	7
2.2. Sintesis Pustaka	8
2.3. Penelitian Terdahulu	8
2.3.1. Pengolahan Bubur Instan	8
2.3.2. Pengolahan <i>Oat</i>	9
2.3.3. Pengolahan Tepung Konyaku	10
2.3.4. Pengolahan Susu Almond	11
2.4. Kerangka Pikir Konseptual	12

BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1. Objek Penelitian	14
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	14
3.2.1. Alat	14
3.2.2. Bahan	14
3.3. Kebutuhan Data	15
3.4. Tata Laksana Penelitian	15
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Hasil	26
4.1.1. Komposisi Proksimat Sampel	26
4.1.2. Pengujian Kadar Air Bubur Instan	26
4.1.3. Pengujian Kadar Abu Bubur Instan	28
4.1.4. Pengujian Kadar Lemak Bubur Instan	29
4.1.5. Pengujian Kadar Protein Bubur Instan	31
4.1.6. Pengujian Kadar Serat Bubur Instan	33
4.1.7. Perhitungan Kadar Karbohidrat <i>By Difference</i>	34
4.1.8. Perhitungan Kadar Kalori	35
4.1.9. Konteks Kalori Produk dalam Asupan Harian	37
4.1.10. Tekstur	38
4.1.11. Indeks Glikemik	39
4.1.12. Beban Glikemik	40
4.1.13. Pemilihan Formula Terbaik	41
4.1.14. Hasil Pengujian Hedonik	43
4.1.15. Hasil Analisis ANOVA <i>TWO-WAY</i>	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	54