

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
1. Rumusan Masalah Umum.....	5
2. Rumusan Masalah Khusus.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Telaah Pustaka.....	11
1. Kapri.....	11
2. Kecipir.....	13
3. Tempe Kedelai.....	16
4. Penepungan Bahan Makanan.....	22
5. Pengembangan Produk.....	23
6. Bahan Makanan Campuran.....	28
7. Bolu.....	30
8. Branched Chain Amino Acid (BCAA).....	36
9. Atlet Weight Sport.....	40
10. Analisis Asam Amino.....	41
11. Uji Organoleptik.....	44
12. Formula Kapri, Kecipir, dan Tempe Kedelai (KACIDE) sebagai Produk Olahan Tinggi BCAA.....	51
B. Kerangka Teori.....	52
C. Kerangka Konsep.....	53
BAB III METODE PENELITIAN.....	54
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	54
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	57
C. Subyek Penelitian.....	58
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	58
E. Variabel Penelitian.....	59
F. Definisi Operasional Penelitian.....	60
G. Jenis dan Cara Pengambilan Data Penelitian.....	61
H. Jalannya Penelitian.....	63
I. Pengolahan dan Analisis Data Penelitian.....	66

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	67
A. Hasil	67
1. Tahap Pembuatan Tepung KACIDE	67
2. Tahap Pembuatan Bolu KACIDE	71
3. Tahap Pengujian Kandungan <i>Branched Chain Amino Acid</i> (BCAA) pada Bolu KACIDE	73
4. Tahap Pengujian Daya Terima Bolu KACIDE	76
B. Pembahasan	86
1. Tahap Pembuatan Tepung KACIDE	86
2. Tahap Pembuatan Bolu KACIDE	90
3. Tahap Pengujian Kandungan <i>Branched Chain Amino Acid</i> (BCAA) pada Bolu KACIDE	93
4. Tahap Pengujian Daya Terima Bolu KACIDE	99
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	102
A. Kesimpulan	102
B. Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Asam Amino	40
Gambar 2. Struktur Asam Amino Leusin	40
Gambar 3. Struktur Asam Amino Valin	40
Gambar 4. Struktur Asam Amino Isoleusin	40
Gambar 5. Kerangka Teori Penelitian	52
Gambar 6. Kerangka Konsep Penelitian	53
Gambar 7. Proses Pembuatan Tepung Kapri	63
Gambar 8. Proses Pembuatan Tepung Kecipir	64
Gambar 9. Proses Pembuatan Tepung Tempe	64
Gambar 10. Proses Pembuatan Bolu KACIDE	65
Gambar 11. Visualisasi Kapri Utuh, BDD Kapri, dan Tepung Kapri	68
Gambar 12. Visualisasi Biji Kecipir Segar, Biji Kecipir Rendaman Natrium Bikarbonat, Biji Kecipir Kupas, dan Tepung Kecipir	69
Gambar 13. Visualisasi Tempe dan Tepung Tempe	70
Gambar 14. Tepung KACIDE	71
Gambar 15. Proses Pembuatan Bolu KACIDE	72
Gambar 16. Produk Akhir Bolu KACIDE	73
Gambar 17. Histogram Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Bolu KACIDE	78
Gambar 18. Histogram Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Bolu KACIDE	79
Gambar 19. Histogram Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Bolu KACIDE	79
Gambar 20. Histogram Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Bolu KACIDE	80
Gambar 21. Histogram Tingkat Kesukaan Terhadap Keseluruhan Parameter Bolu KACIDE	81
Gambar 22. Gambaran Perbandingan Tingkat Kesukaan Bolu KACIDE di Masing-Masing Cabang Olahraga	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Asam Amino per 1 g Protein Kacang Kapri	13
Tabel 2. Kandungan Asam Amino per 1 g Protein Biji Kecipir	15
Tabel 3. Kandungan Asam Amino per 1 g Protein Tempe Kedelai	21
Tabel 4. Formulasi Tepung KACIDE Tinggi <i>Branched Chain Amino Acid</i> (BCAA) .	55
Tabel 5. Formulasi Pembuatan Produk Bolu KACIDE	56
Tabel 6. Perbandingan Berat Awal Bahan Hingga Menjadi Tepung	67
Tabel 7. Formulasi Tepung KACIDE	68
Tabel 8. Resep Pembuatan Bolu KACIDE	72
Tabel 9. Kandungan Asam Amino pada Bolu KACIDE Berdasarkan Hasil Uji Laboratorium	74
Tabel 10. Kandungan BCAA pada Bolu KACIDE Berdasarkan Hasil Uji Laboratorium	75
Tabel 11. Perbandingan Kandungan BCAA pada Bolu KACIDE, Tepung KACIDE dan Produk Komersial.....	75
Tabel 12. Perbandingan Komposisi BCAA Bolu KACIDE, Tepung KACIDE dan Produk Komersial	76
Tabel 13. Karakteristik Panelis Uji Kesukaan	77
Tabel 14. Perbandingan Tingkat Kesukaan pada Masing-Masing Cabang Olahraga.....	82
Tabel 15. Biaya Produksi Bolu KACIDE	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.....	108
Lampiran 2.....	111
Lampiran 3.....	112
Lampiran 4.....	113
Lampiran 5.....	114
Lampiran 6.....	115
Lampiran 7.....	118
Lampiran 8.....	120
Lampiran 9.....	122
Lampiran 10.....	123
Lampiran 11.....	128