

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| Halaman Judul | i |
| Halaman pengesahan | iii |
| Halaman Pernyataan | iv |
| Kata Pengantar | v |
| Daftar Isi | vii |
| Daftar Tabel | ix |
| Daftar Gambar | x |
| Abstrak | xi |
| Abstract | xii |
| | 1 |
| I. PENDAHULUAN | |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Perumusan Masalah | 4 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 4 |
| | 6 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1. Ubi jalar (<i>Ipomoea batatas</i> L.) | 6 |
| 2.1.1. Kandungan gizi ubi jalar | 8 |
| 2.1.2. Pengolahan tepung ubi jalar | 9 |
| 2.2. Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) | 10 |
| 2.2.1. Kandungan gizi kacang merah | 11 |
| 2.2.2. Tepung Kacang Merah | 12 |
| 2.3. Pati Singkong (Tapioka) | 13 |
| 2.4. Flakes | 15 |
| 2.5. Hipotesis | 19 |
| | 20 |
| III. METODE PENELITIAN | |
| 3.1. Bahan Penelitian | 20 |
| 3.2. Alat Penelitian | 20 |
| 3.3. Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 21 |
| 3.4. Tahapan Penelitian | 21 |
| 3.4.1. Karakterisasi sifat fisik, fisiko-kimia, dan kimia tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah | 22 |
| 3.4.2. Penentuan jumlah penggunaan ubi jalar ungu untuk pembuatan flakes ubi jalar ungu | 22 |
| 3.4.3. Pembuatan flakes tepung ubi jalar ungu dengan penambahan kacang merah | 23 |
| 3.5. Analisa Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Produk Flakes Ubi jalar ungu | 25 |
| 3.5.1. Analisis sifat fisik | 25 |
| 3.5.2. Analisis sifat sensoris | 25 |
| 3.5.3. Analisis sifat kimia | 26 |
| 3.6. Rancangan percobaan | 26 |

| | |
|--|-----------|
| 3.7. Penentuan Takaran Saji dan Kecukupan Protein Flake Ubi jalar ungu | 27 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 29 |
| 4.1. Karakteristik Tepung Ubi jalar ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.) dan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) | 29 |
| 4.1.1. Karakteristik fisikokimia tepung ubi jalar ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.) dan kacang merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) | 29 |
| 4.1.2. Karakteristik kimia tepung ubi jalar ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.) dan kacang merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) | 34 |
| 4.2. Penentuan Jumlah Penggunaan Tepung Ubi jalar ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.) pada Pembuatan Flakes Ubi jalar ungu | 38 |
| 4.3. Flakes Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.) dengan Penambahan Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) | 39 |
| 4.3.1. Karakteristik fisik | 40 |
| 4.3.1.1. Uji penyerapan cairan media saji (susu UHT plain) | 40 |
| 4.3.1.2. Uji daya patah flakes ubi jalar ungu | 43 |
| 4.3.2. Karakteristik sensoris flakes ubi jalar ungu | 44 |
| 4.3.3. Karakteristik kimia flakes ubi jalar ungu | 49 |
| 4.4. Takaran Saji dan Kecukupan Protein Flakes Ubi jalar ungu | 54 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN | 58 |
| 5.1. Kesimpulan | 58 |
| 5.2. Saran | 59 |
| DAFTAR PUSTAKA | 60 |
| LAMPIRAN | 61 |