

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Gembili (<i>Dioscorea esculenta</i> L.)	5
2.1.1. Kandungan gizi gembili	6
2.1.2. Pengolahan tepung gembili	7
2.2. Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	8
2.2.1. Kandungan gizi kacang merah	9
2.2.2. Tepung Kacang Merah	10
2.3. Pati Singkong (Tapioka)	12

2.4. Bahan Pembuat Adonan	14
2.4.1. Air	14
2.4.2. Margarin	15
2.4.3. Garam	15
2.4.4. Gula	15
2.5. Flakes	16
2.6. Hipotesis	19
BAB III. METODE PENELITIAN	20
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 gembili dan tepung kacang merah	21
3.4.2. Penentuan jumlah penggunaan gembili untuk pembuatan flakes gembili	22
3.4.3. Pembuatan flakes tepung gembili dengan penambahan kacang merah.	23
3.5. Analisa Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Produk Flakes Gembili	24
3.5.1. Analisis sifat fisik	24
3.5.2. Analisis sifat sensoris	24
3.5.3. Analisis sifat kimia	24
3.6. Rancangan percobaan	25
3.7. Penentuan Takaran Saji dan Kecukupan Protein Flake Gembili	26

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Karakteristik Tepung Gembili (<i>Dioscorea esculenta</i> L.) dan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.).	27
4.2. Penentuan Jumlah Penggunaan Tepung Gembili (<i>Dioscorea esculenta</i> L.) pada Pembuatan Flakes Gembili	40
4.3. Flakes Gembili (<i>Dioscorea esculenta</i> L.) dengan Penambahan Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	41
4.4. Takaran Saji dan Kecukupan Protein Flakes Gembili	56

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan	60
5.2. Saran	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN