

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>ivv</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xivv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.3.1 Tujuan Umum .....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.4.1 Bagi Peneliti .....	3
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	3
1.4.3 Bagi Jurusan Gizi .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Sukun .....	4
2.2 Kentang.....	5
2.3 <i>Flakes</i> .....	7
2.4 Bahan Baku.....	8
2.4.1 Tepung Tapioka.....	8
2.4.2 Kacang Hijau.....	10
2.5 Bahan Dasar.....	13
2.5.1 Telur .....	13

2.5.2	Susu .....	13
2.5.3	Gula Pasir .....	14
2.5.4	Garam .....	14
2.6	Kerangka Teori .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>16</b>
3.1	Jenis Penelitian .....	16
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	16
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>17</b>
4.1	Deskripsi <i>Flakes</i> .....	17
4.2	Karakteristik <i>Flakes</i> .....	18
4.2.1	Karakteristik Sensorik <i>Flakes</i> .....	18
4.3	Analisis Kandungan Protein pada <i>Flakes</i> .....	26
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>28</b>
5.1	Kesimpulan .....	28
5.2	Saran .....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>29</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Sukun dalam 100 gram.....	5
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Kentang dalam 100 gram.....	6
Tabel 3. Syarat Mutu Sereal (SNI-10-4270-1996).....	8
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Tapioka dalam 100 gram.....	9
Tabel 5. Syarat Mutu Tepung Tapioka (SNI 3451-2011).....	10
Tabel 6. Kandungan Kacang Hijau dalam 100 gram.....	12
Tabel 7. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau (SNI-01-3728-1995).....	13
Tabel 8. Perbandingan Karakteristik Fisik dan Kandungan protein <i>flakes</i> dari..... sumber substitusi yang berbeda dengan bahan baku tepung kacang.... hijau terhadap SNI <i>Flakes</i> (SNI 10-4270-1996).....	18
Tabel 9. Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Rasa <i>Flakes</i> .....	19
Tabel 10. Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Aroma <i>Flakes</i> .....	21
Tabel 11. Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Warna <i>Flakes</i> .....	23
Tabel 12. Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Tekstur <i>Flakes</i> .....	25
Tabel 13. Kadar Protein pada <i>Flakes</i> .....	26

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Sukun .....	4
Gambar 2. Kentang .....	5
Gambar 3. Tepung Tapioka.....	9
Gambar 4. Kacang Hijau.....	10
Gambar 5. Tepung Kacang Hijau.....	12
Gambar 6. Kerangka Teori Substitusi Sukun Kukus dan Kentang Kukus .....	
terhadap <i>Flakes</i> Berbahan Baku Tepung Kacang Hijau .....	15

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jurnal Rujukan.....	34
---------------------------------	----