

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	5
1.3 Rumusan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.4.1. Tujuan Umum	6
1.4.2. Tujuan Khusus	6
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	6
1.6. Manfaat Penelitian.....	7
1.6.1. Bagi Peneliti	7
1.6.2. Bagi Masyarakat.....	7
1.6.3. Bagi Institusi	7
BAB 2	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Obesitas	8
2.1.1 Pengertian Obesitas.....	8
2.1.2 Epidemiologi.....	9
2.1.3 Patogenesis dan Etiologi	11
2.1.4 Pengukuran dan Klasifikasi	11
2.1.5 Gejala Obesitas	14

2.1.6 Faktor Penyebab obesitas.....	15
2.1.7 Penatalaksanaan Obesitas	19
2.2 Bekatul.....	20
2.2.1 Karakteristik Bekatul	23
2.2.2 Kandungan Gizi Bekatul.....	23
2.2.3 Hasil Olahan Bekatul	25
2.3 Serat.....	26
2.3.1 Pengertian Serat	26
2.3.2 Penggolongan Serat	27
2.3.3 Komponen Serat	28
2.3.4 Kebutuhan Serat Bagi Tubuh Manusia.....	29
2.3.4 Akibat Kurang Serat	29
2.4 Biskuit	31
2.5 Organoleptik.....	32
2.6 Uji Daya Terima	35
BAB 3.....	38
KERANGKA KONSEP.....	38
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	38
3.2 Keterangan Kerangka Konsep.....	39
3.3 Hipotesis Penelitian.....	40
BAB 4.....	41
METODE PENELITIAN	41
4.1 Jenis Penelitian	41
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	42
4.2.1 Waktu.....	42
4.2.2 Tempat	42
4.3 Populasi dan Sample.....	42
4.3.1 Populasi.....	42
4.3.2 Sampel Penelitian	43
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional	44
4.4.1 Variabel Penelitian.....	44
4.4.2 Definisi Operasional Variable.....	45
4.5 Kerangka Operasional	47

4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional	48
4.6 Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen	48
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	48
4.6.2 Instrumen Pembuata Biskuit Bekatul.....	49
4.6.3 Instrumen Uji Kadar Serat	51
4.7 Teknik Analisis Data	51
BAB 5.....	56
HASIL DAN PEMBAHASAN	56
5.1 Hasil Penelitian.....	56
5.1.1 Karakteristik Formulasi Biskuit BISTUL (Biskuit Bekatul).....	56
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Biskuit Bekatul (BISTUL)	58
5.1.3 Hasil Uji Kadar Serat Biskuit Bekatul (BISTUL)	61
5.2 Pembahasan	62
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Biskuit Bekatul (BISTUL).....	62
A. Warna	63
B. Aroma.....	64
C. Tekstur.....	65
D. Rasa	66
5.3 Kandungan Serat Pada Biskuit Bekatul (BISTUL)	67
BAB 6.....	70
KESIMPULAN DAN SARAN	70
6.1 Kesimpulan.....	70
6.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	75
Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	75
LEMBAR PERSETUJUAN MENGIKUTI PENELITIAN	75
PERSETUJUAN.....	76
Mengikuti penelitian sebagai subyek penelitian.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Sirkenas 2018	10
Tabel 2.2 Klasifikasi Berat Badan Lebih dan Obesitas Berdasarkan BMI Menurut WHO Asia	12
Tabel 2.3 Kriteria Ukuran Lingkar Pinggang Berdasarkan Etnis.....	13
Tabel 2.4 Kisaran Kandungan Zat Gizi Bekatul	25
Tabel 2.5 Komponen Serat Pangan	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Intrepetasi Z-score Untuk IMT Menurut Umur.....	13
Gambar 2.2 Penampang Padi.....	22
Gambar 2.3 Bekatul	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Persetujuan Menjadi Responden	56
Lampiran 2. Kuesioner Uji Organoleptik.....	57

DAFTAR SINGKATAN

WHO	= <i>World Health Organization</i>
IMT	= Indeks Massa Tubuh
BMI	= Body Mas Indek
FFA	= Free Fatty Acid
Kg	= Kilo Gram
IDF	= International Diabetes Federation
WHR	= Waist Hip Ratio
LPL	= Lipoprotein Lipase
FAO	= Food and Agriculture Organization
pH	= Power of Hydrogen
Riskesmas	= Riset Kesehatan Dasar