

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iv |
| HALAMAN PENGESAHAN | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| ABSTRAK..... | viii |
| ABSTRACT | ix |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xv |
| DAFTAR SINGKATAN..... | xvi |
| BAB 1 PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 4 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| 1.4.1 Bagi Masyarakat | 5 |
| 1.4.2 Bagi Instuisi | 5 |
| 1.4.3 Bagi Peneliti..... | 5 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Obesitas | 6 |
| 2.1.1 Definisi Obesitas | 6 |
| 2.1.2 Dampak Obesitas | 6 |
| 2.2 Serat..... | 7 |
| 2.2.1 Definisi Serat | 7 |
| 2.2.2 Penggolongan Serat Pangan | 7 |
| 2.2.3 Akibat Kekurangan dan Kelebihan Serat | 8 |
| 2.3 Puding..... | 8 |
| 2.3.1 Pengertian Puding | 8 |
| 2.4 Pepaya..... | 9 |
| 2.4.1 Pengertian Pepaya | 9 |

| | | |
|--|---|-----------|
| 2.4.2 | Kandungan Gizi Pepaya | 9 |
| 2.4.3 | Klasifikasi Pepaya..... | 10 |
| 2.5 | Kacang Merah | 10 |
| 2.5.1 | Definisi Kacang Merah | 10 |
| 2.5.2 | Kandungan Gizi Kacang Merah..... | 11 |
| BAB 3 KERANGKA KONSEP | | 12 |
| 3.1 | Kerangka Konsep | 12 |
| 3.2 | Penjelasan Kerangka Konsep..... | 12 |
| 3.3 | Hipotesis Penelitian..... | 13 |
| BAB 4 METODE PENELITIAN | | 14 |
| 4.1 | Desain Penelitian..... | 14 |
| 4.2 | Lokasi dan Waktu Penelitian | 14 |
| 4.2.1 | Waktu | 14 |
| 4.2.2 | Tempat..... | 14 |
| 4.3 | Sampel Penelitian..... | 15 |
| 4.3.1 | Sampel | 15 |
| 4.3.2 | Besar Sampel | 15 |
| 4.4 | Variabel Penelitian dan Operasional Variabel..... | 16 |
| 4.4.1 | Variabel Penelitian | 16 |
| 4.4.2 | Definisi Operasional..... | 17 |
| 4.5 | Kerangka Operasional | 18 |
| 4.5.1 | Keterangan Kerangka Operasional | 19 |
| 4.6 | Teknik Pengumpulan dan Instrumen Pengumpulan Data | 19 |
| 4.6.1 | Teknik Pengumpulan Data | 19 |
| 4.6.2 | Instrumen Pengumpulan Data..... | 20 |
| 4.6.3 | Komposisi Bahan Puding Pepaya Kacang Merah | 20 |
| 4.6.4 | Prosedur Pembuatan Puding Pepaya Kacang Merah | 20 |
| 4.6.5 | Intrumen Uji Daya Terima | 21 |
| 4.6.6 | Intrumen Uji Serat..... | 22 |
| 4.7 | Teknik Analisis Data..... | 22 |
| BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN..... | | 23 |
| 5.1 | Hasil Penelitian | 23 |
| 5.1.1 | Gambaran Umum Puding Pepaya Kacang Merah | 23 |
| 5.1.2 | Uji Daya Terima | 24 |
| 5.1.3 | Uji Statistik pada Hasil Uji Daya Terima | 25 |
| 5.1.4 | Hasil Uji Kadar Serat Puding Pepaya Kacang Merah..... | 26 |

| | | |
|-----------------------------|--|-----------|
| 5.1.5 | Kandungan Serat dalam 1 Resep Puding Pepaya Kacang Merah.. | 27 |
| 5.2 | Pembahasan | 27 |
| 5.2.1 | Formulasi Puding Pepaya Kacang Merah | 27 |
| 5.2.2 | Uji Daya Terima | 29 |
| 5.2.3 | Kadar Serat Puding Pepaya Kacang Merah..... | 31 |
| 5.2.4 | Estimasi Biaya Produksi Puding Pepaya Kacang Merah | 32 |
| BAB 6 | KESIMPULAN DAN SARAN | 33 |
| 6.1 | Kesimpulan | 33 |
| 6.2 | Saran..... | 33 |
| DAFTAR PUSTAKA | 34 | |
| LAMPIRAN | 36 | |