

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	2
DAFTAR ISI.....	3
BAB I PENDAHULUAN.....	5
1.1 Latar Belakang.....	5
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Obesitas	8
2.2 Pangan Fungsional	8
2.3 Singkong (<i>Manihot esculenta</i>)	9
2.4 <i>Modified Cassava Flour</i> (MOCAF).....	9
2.5 Tepung Pisang Kepok	10
2.6 Crackers.....	11
2.7 Analisis Proksimat	13
2.7.1 Kadar Air.....	13
2.7.2 Kadar Abu	13
2.7.3 Lemak.....	14
2.7.4 Protein	15
2.7.5 Karbohidrat	16
2.7.6 Serat Kasar	17
2.8 Uji Kalori dengan metode Atwater.....	17
2.9 Uji Organoleptik	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumen	19
3.3 Prosedur Penelitian	19
3.3.1 Pembuatan MOCAF.....	20
3.3.2 Pembuatan Tepung Pisang Kepok.....	21
3.3.3 Pembuatan <i>Crackers</i>	21

3.3.4	Pengujian Kadar Air.....	21
3.3.5	Pengujian Kadar Abu	21
3.3.6	Pengujian Kadar Lemak.....	22
3.3.7	Pengujian Kadar Protein	22
3.3.8	Pengujian Karbohidrat	22
3.3.9	Pengujian Serat Kasar	22
3.3.10	Penentuan Nilai Kalori Total.....	23
3.3.11	Evaluasi Sensori.....	23
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1	Pembuatan Tepung MOCAF (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	24
4.2	Pembuatan Tepung Pisang Kepok.....	25
4.3	Pembuatan Crackers	25
4.4	Analisis Proksimat	27
4.4.1	Kadar Air.....	27
4.4.2	Kadar Abu	29
4.4.3	Kadar Lemak.....	30
4.4.4	Kadar Protein	32
4.4.5	Kadar Karbohidrat.....	34
4.4.6	Kadar Serat Kasar	35
4.5	Penentuan Kalori Total.....	36
4.6	Uji Organoleptik	37
BAB V	KESIMPULAN.....	41
5.1	Kesimpulan	41
5.2	Saran	41
	DAFTAR PUSTAKA.....	42
	LAMPIRAN A.....	48
	LAMPIRAN B.....	52
	LAMPIRAN C.....	54