

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Biskuit.....	5
2.2 Ubi Jalar (<i>Ipomea batatas</i>)	6
2.3 Bunga Rosela (<i>Hibiscus sabdariffa L.</i>)	8
2.4 Serat	9
2.5 Antioksidan	10
2.6 Spektrofotometer UV-Vis	12
BAB III METODE PENELITIAN	13

3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	13
3.2	Bahan, Alat dan Instrumentasi	13
3.3	Prosedur	13
3.3.1	Pembuatan Tepung Ubi Jalar	14
3.3.2	Pembuatan Selai Bunga Rosela.....	15
3.3.3	Pembuatan Biskuit	15
3.4	Rancangan Percobaan	15
3.4.1	Analisa Pengamatan	15
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		22
4.1	Pembuatan Tepung Ubi Jalar	22
4.2	Pembuatan Selai Bunga Rosela.....	23
4.3	Pembuatan Biskuit	23
4.4	Analisis Proksimat.....	24
4.4.1	Kandungan Kadar Air	24
4.4.2	Kandungan Kadar Abu.....	26
4.4.3	Kandungan Kadar Protein	27
4.4.4	Kandungan Kadar Lemak	28
4.4.5	Kandungan Kadar Karbohidrat	30
4.5	Analisis Kandungan Serat	31
4.6	Uji Aktivitas Antioksidan	33
4.7	Uji Organoleptik.....	35
4.7.1	Tekstur.....	36
4.7.2	Aroma.....	37
4.7.3	Warna	38

4.7.4	Rasa.....	38
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1	Kesimpulan	40
5.2	Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	42	
LAMPIRAN A.....	48	
LAMPIRAN B	53	
LAMPIRAN C	71	
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	73	

