

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Tempat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas</i>).....	5
2.1.1 Tanaman Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas</i>).....	5
2.1.2 Kandungan Gizi dalam Ubi Jalar.....	6
2.2 Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i>).....	7
2.2.1 Tanaman Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i>).....	7
2.2.2 Kandungan Gizi dalam Kacang Hijau.....	9
2.3 Sereal Sarapan Instant.....	9

2.4. Zat Gizi dalam Bahan Pangan.....	10
2.4.1 Karbohidrat.....	10
2.4.2 Protein.....	12
2.4.3 Lemak.....	14
2.4.4 Air.....	15
2.4.5 Mineral.....	16
2.5. Spektroskopi Serapan Atom (SSA).....	17
BAB III. METODE PENELITIAN	19
3.1 Bagan Alir Penelitian.....	19
3.2. Alat dan Bahan.....	20
3.3 Metode penelitian.....	20
3.3.1 Pembuatan Sereal.....	20
3.3.2. Penentuan Kadar Air.....	21
3.3.3. Penentuan Kadar Abu.....	21
3.3.4 Penentuan Kadar Karbohidrat.....	22
3.3.5 Penentuan Kadar Protein.....	23
3.3.6 Penentuan Kadar Lemak.....	24
3.3.7 Penentuan Kadar Mineral Ca Menggunakan Metode Spektroskopi Serapan Atom (SSA).....	24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Hasil Produksi Sereal.....	25
4.2 Proses Analisa Kandungan Gizi.....	26
4.2.1 Analisa Kandungan Air.....	27

4.2.2	Analisa Kandungan Abu.....	27
4.2.3	Analisa Kandungan Karbohidrat.....	28
4.2.4	Analisa Kandungan Protein.....	29
4.2.5	Analisa Kandungan Lemak.....	30
4.2.6	Analisa Kandungan Mineral Kalsium.....	31
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		34
5.1	Kesimpulan	34
5.2	Saran	34
DAFTAR PUSTAKA		35
LAMPIRAN		38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Umbi dari tanaman ubi jalar (<i>Ipomoea batatas</i>).....	5
Gambar 2.2. Kacang hijau.....	7
Gambar 2.3. Struktur asam amino.....	12
Gambar 2.4. Jenis komponen-komponen pada spektroskopi serapan atom..	18
Gambar 3.1. Bagan alir proses produksi sereal dan analisis kandungan gizinya	19
Gambar 4.1. Produk sereal I.....	25
Gambar 4.2. Produk sereal II.....	25
Gambar 4.3. Produk sereal III.....	25
Gambar 4.4. Reaksi antara asam-asam amino dengan gula pereduksi.....	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Nilai gizi dari tanaman ubi jalar, tepung terigu, dan Tepung beras per 100 gram bahan.....	6
Tabel 2.2. Nilai gizi dari tanaman kacang hijau per 100 gram bahan...	9
Tabel 2.3. Klasifikasi asam amino menurut esensial, tidak esensial bersyarat, dan tidak esensial.....	13
Tabel 4.1. Karakteristik aroma, warna, rasa, dan kerenyahan dari ketiga produk sereal.....	26
Tabel 4.2. Kandungan air (per 100 g) dari produk sereal.....	27
Tabel 4.3. Kandungan abu (per 100 g) dari produk sereal.....	28
Tabel 4.4. Kandungan karbohidrat (per 100 g) dari produk sereal.....	28
Tabel 4.5. Kandungan protein (per 100 g) dari produk sereal.....	29
Tabel 4.6. Kandungan lemak (per 100 g) dari produk sereal.....	31
Tabel 4.7. Kandungan kalsium (per 100 g) dari produk sereal.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data Penentuan Kadar Air.....	38
Lampiran 2. Data Penentuan Kadar Abu.....	40
Lampiran 3. Data Penentuan Kadar Karbohidrat.....	42
Lampiran 4. Data Penentuan Kadar Protein.....	44
Lampiran 5. Data Penentuan Kadar Lemak.....	45
Lampiran 6. Data Penentuan Kadar Kalsium.....	46