

**SUHU DAN WAKTU PEMANGGANGAN MEMPENGARUHI KADAR
KARBOHIDRAT DAN SERAT KASAR PADA COOKIES TANAH LIAT DAN
RUMPUT LAUT MERAH (*Kappaphycus alvarezii*)**

TUGAS AKHIR

**Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Ilmu Gizi**



**Oleh:
Ekky Arief Listana
NIM 0910730048**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2013**

DAFTAR ISI

	Halaman
Judul	i
Lembar Persetujuan	ii
Kata Pengantar	iii
Abstrak	v
Abstract	vi
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel	xi
Daftar Singkatan	xii
Daftar Lampiran	xiii
 BAB 1 PENDAHULUAN	
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 Manfaat Akademis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
1.4.3 Manfaat Masyarakat	5
 BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanah Liat	6
2.1.1 Tanah Liat Sebagai Makanan	8
2.1.2 Perbedaan Tanah Liat dan Tepung Terigu Sebagai Bahan Dasar Cookies	10
2.2 Rumput Laut Merah (<i>Kappaphycus alvarezii</i>).....	10
2.2.1 Komposisi Kimia	15
2.2.2 Tepung Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	16

2.3 Jenis-jenis Serat	17
2.3.1 Perbedaan Serat Pangan dengan Serat Kasar	18
2.3.2 Sumber Serat Kasar	18
2.3.3 Sumber Serat Pangan	19
2.3.4 Serat untuk Kesehatan	19
2.5 Cookies	21
2.5.1 Tahapan Pembuatan Cookies	26
2.5.2 Pemangangan	26
2.5.3 Suhu	30
2.5.4 Pengaturan Suhu pada Pembuatan Produk	31
2.6 Karbohidrat	32
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
3.1 Kerangka Konsep	35
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	36
3.3 Hipotesis Penelitian	36
BAB 4 METODE PENELITIAN	
4.1 Rancangan Penelitian	37
4.2 Variabel Penelitian	38
4.2.1 Variabel Independen	38
4.2.2 Variabel Dependen	38
4.3 Tempat dan Waktu Penelitian	38
4.4 Definisi Operasional	49
4.5 Proses Pembuatan Tepung Rumput Laut Merah	40
4.6 Proses Pembuatan Tepung Tanah Liat	40
4.7 Proses Pembuatan Cookies	40
4.8 Prosedur Penelitian	41
4.8.1 Alur Penelitian	41
4.8.2 Prosedur Pengujian Serat Kasar	42
4.8.3 Prosedur Pengujian Karbohidrat	43
4.9 Pengolahan dan Analisis Data	43
4.9.1 Analisis Kadar Karbohidrat	43
4.9.2 Analisis Kadar Serat Kasar	44
4.9.3 Penarikan Kesimpulan	44

BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

5.1 Hasil Penelitian Pendahuluan	45
5.2 Hasil Perlakuan	46
5.2.1 Karbohidrat	46
5.2.2 Serat Kasar	49

BAB 6 PEMBAHASAN

6.1 Pengaruh Pengaturan Suhu dan Waktu Pemanggangan pada Cookies terhadap Kadar Karbohidrat	51
6.2 Pengaruh Pengaturan Suhu dan Waktu Pemanggangan pada Cookies terhadap Kadar Serat Kasar	56
6.3 Taraf Perlakuan Terbaik	58
6.4 Kelemahan Penelitian	58

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan	59
7.2 Saran	59

DAFTAR PUSTAKA	61
----------------------	----

LAMPIRAN	66
----------------	----

Surat Pernyataan Keaslian Tulisan	86
---	----

