

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR ORISINAL	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat penelitian	6
E. Ruang lingkup	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Preeklampsia	8
B. Diet Preeklampsia	8
C. Makanan jajanan	10
D. Kue putu ayu	10
E. Kacang-kacangan	13
F. Tepung Kacang Kedelai	14
G. Tepung Kacang Hijau	15
H. Protein	15
I. Natrium	17
J. Mutu Organoleptik	18
K. Kerangka Teori	21
L. Kerangka Konsep	22
M. Definisi Operasional	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subyek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu	26
D. Alat dan Bahan	27
E. Prosedur Kerja	27
F. Pengamatan	31

G. Pengolahan dan Analisis Data	34
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	36
B. Pembahasan	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Kacang-kacangan	14
Tabel 2. Definisi Operasional	23
Tabel 3. Formula Putu Ayu	27
Tabel 4. Parameter Uji Organoleptik	31
Tabel 5. Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	36
Tabel 6. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Warna Produk	37
Tabel 7. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Rasa Produk	38
Tabel 8. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Aroma Produk	40
Tabel 9. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Tekstur Produk	41
Tabel 10. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	42
Tabel 11. Hasil Perhitungan Menggunakan TKPI Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau	46
Tabel 12. Informasi Nilai Gizi Putu Ayu Formula 0 Dan Formula 3	46
Tabel 13. Standar Food Cost Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kue Putu Ayu	10
Gambar 2. Tepung Kacang Kedelai	14
Gambar 3. Tepung Kacang Hijau	15
Gambar 4. Kerangka Teori	21
Gambar 5. Kerangka konsep	22
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Kedelai	28
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau	29
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Kue Putu Ayu	30
Gambar 9. Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Setiap Formula	36
Gambar 10. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Putu Ayu Dengan Penambahan Terhadap Warna	38
Gambar 11. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Putu Ayu Dengan Penambahan Terhadap Rasa	39
Gambar 12. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Putu Ayu Dengan Penambahan Terhadap Aroma	40
Gambar 13. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Putu Ayu Dengan Penambahan Terhadap Tekstur	42
Gambar 14. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Putu Ayu Dengan Penambahan Terhadap Penilaian Keseluruhan	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan	67
Lampiran 2. Kuisisioner Uji Organoleptik	68
Lampiran 3. Daftar Hadir Uji Organoleptik	69
Lampiran 4. Hasil Penilaian Organoleptik Panelis	71
Lampiran 5. Kesimpulan Nilai Skala Likert	75
Lampiran 6. Hasil Uji Laboratorium	76
Lampiran 7. Perhitungan Kandungan Gizi	77
Lampiran 8. Perhitungan Rendemen	80
Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Produk Putu Ayu	81
Lampiran 10. Dokumentasi Uji Organoleptik	82