

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kacang Merah (<i>Phaseolus Vulgaris L</i>)	5
B. Tepung Kacang Merah	7
C. Ikan Teri (<i>Engraulidae</i>)	7
D. Tepung Ikan Teri	9
E. <i>Cookies</i>	9
F. Bahan Baku <i>Cookies</i>	10
G. Protein	12
H. Kalsium	12
I. <i>Stunting</i>	13
J. Penanggulangan <i>Stunting</i>	14
K. Penilaian Organoleptik	14
L. Uji Hedonik / Uji Kesukaan	16
M. Metode Analisis Kjeldahl	17
N. Metode Analisis Spektrofotometri	17
O. Kerangka Teori	18
P. Kerangka Konsep	19
Q. Definisi Operasional	20
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
D. Alat dan Bahan	23
E. Prosedur Kerja	24
F. Pengamatan	27

G. Pengolahan Data dan Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	33
B. Pembahasan	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Kandungan Gizi Kacang Merah	6
Tabel 2	Kandungan Gizi Ikan Teri	8
Tabel 3	Kandungan Gizi Tepung Ikan Teri	9
Tabel 4	Formulasi Pembuatan <i>Cookies</i>	24
Tabel 5	Interval Presentasi dan Daya Terima Panelis	32
Tabel 6	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Warna	34
Tabel 7	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Aroma	35
Tabel 8	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Rasa	36
Tabel 9	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Tekstur	38
Tabel 10	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan	39
Tabel 11	Kandungan Gizi <i>Cookies</i>	41
Tabel 12	Standar <i>Food Cost Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Ikan Teri (Formula 1)	42
Tabel 13	Standar <i>Food Cost Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Ikan Teri (Kontrol)	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Biji Kacang Merah Kering	5
Gambar 2	Ikan Teri	8
Gambar 3	Formula <i>Cookies</i> Original	10
Gambar 4	Kerangka Teori	18
Gambar 5	Kerangka Konsep	19
Gambar 6	Definisi Operasional	20
Gambar 7	Diagram Pembuatan Tepung Ikan Teri	25
Gambar 8	Diagram Pembuatan <i>Cookies</i>	26
Gambar 9	Hasil Penelitian Biskuit Tepung Kacang Merah	33
Gambar 10	Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada <i>cookies</i>	34
Gambar 11	Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma pada <i>cookies</i>	36
Gambar 12	Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa pada <i>cookies</i>	37
Gambar 13	Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur pada <i>cookies</i>	38
Gambar 14	Rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan pada <i>cookies</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Informed Consent	64
Lampiran 2	Kuesioner Penelitian	65
Lampiran 3	Daftar Hadir Panelis	66
Lampiran 4	Perhitungan Nilai Gizi	67
Lampiran 5	Analisis Laboratorium Kadar Protein dan Kalsium	69
Lampiran 6	Proses Pembuatan Cookies	70
Lampiran 7	Kontribusi Nilai Gizi <i>Cookies</i> terhadap AKG	71
Lampiran 8	Dokumentasi Uji organoleptic	72
Lampiran 9	Data Analisis Kadar Protein	73
Lampiran 10	Data Analisis Kadar Kalsium	74