

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR	i
SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Stunting	6
B. Kekurangan protein	6
C. Biskuit	7
D. Kacang Kedelai (<i>Glycine max (L.) Merr</i>)	8
E. Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L</i>)	10
F. Bahan Pembuatan Biskuit	11
G. Standar Resep Biskuit	13
H. Organoleptik	14
I. Pengujian Pemilihan/Penerimaan	15
J. Kerangka Teori	17
K. Kerangka Konsep	18
L. Definisi Operasional	19
BAB III METODELOGI PENELITIAN	21
A. Rancangan Penelitian	21
B. Subyek Penelitian	21
C. Lokasi dan Waktu	21
D. Alat dan Bahan	22
E. Prosedur Kerja	22
F. Pengamatan	24
G. Pengumpulan Data	26

H. Pengolahan Data dan Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Hasil Penelitian	29
B. Pembahasan	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	18
Tabel 2. Formulasi Bahan Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah	21
Tabel 3. Uji Organoleptik Metode Hedonik	23
Tabel 4. Interval Presentasi & Daya Terima Panelis	27
Tabel 5. Persentase Penilaian Panelis terhadap Warna	29
Tabel 6. Uji Organoleptik Biskuit berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah terhadap warna nilai Mean/Rata rata	30
Tabel 7. Persentase Penilaian Panelis terhadap Aroma	31
Tabel 8. Uji Organoleptik Biskuit berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang merah terhadap aroma nilai Mean/Rata rata	32
Tabel 9. Persentase Penilaian Panelis terhadap Rasa	33
Tabel 10. Uji Organoleptik Biskuit berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang merah terhadap rasa nilai Mean / Rata rata	34
Tabel 11. Persentase Penilaian Panelis terhadap Tekstur	35
Tabel 12. Uji Organoleptik Biskuit berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang merah terhadap tekstur Nilai Rata rata	36
Tabel 13. Persentase Penilaian Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan	37
Tabel 14. Uji Organoleptik Biskuit berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang merah terhadap penerimaan keseluruhan Nilai Mean	38
Tabel 15. Kandungan Zat Gizi per 100gr	39
Tabel 16. Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah per porsi 100gr	40
Tabel 17. Kandungan Zat Gizi per 50gr	40
Tabel 18. Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah per porsi 50gr	41
Tabel 19. Kandungan dan Kontribusi Kebutuhan Gizi pada Biskuit dengan Formula 4 yang paling disukai per 100g	42
Tabel 20. Kandungan dan Kontribusi Kebutuhan Gizi pada Biskuit dengan Formula 4 yang paling disukai per 50g	42

Tabel 21.	Standar Resep dan <i>Food Cost</i> Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah Formula 1	43
Tabel 22.	Standar Resep dan <i>Food Cost</i> Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah Formula 2	44
Tabel 23.	Standar Resep dan <i>Food Cost</i> Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah Formula 3	45
Tabel 24.	Standar Resep dan <i>Food Cost</i> Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah Formula 4	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Biskuit	7
Gambar 2. Kacang Kedelai	9
Gambar 3. Kacang Merah	10
Gambar 4. Kerangka Teori Pembuatan Biskuit Tinggi Protein	16
Gambar 5. Bagan Kerangka Konsep Pembuatan Biskuit Tinggi Protein	17
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Biskuit	22
Gambar 7. Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah F1 = 30:5, F2 = 30:10, F3 = 30:15, F4 = 30:20	28
Gambar 8. Uji Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah terhadap warna	30
Gambar 9. Uji Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah terhadap aroma	32
Gambar 10. Uji Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah terhadap rasa	34
Gambar 11. Uji Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah terhadap tekstur	36
Gambar 12. Uji Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah penerimaan keseluruhan	38
Gambar 13. Kemasan Produk Biskuit Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran	63
Lampiran 1	Lembar Persetujuan 64
Lampiran 2	Lembar Kuesioner 65
Lampiran 3	Tabulasi Data Panelis 66
Lampiran 4	Tabulasi Data Panelis 67
Lampiran 5	Tabulasi Data Panelis 68
Lampiran 6	Absensi Panelis 69
Lampiran 7	Absensi Panelis 70
Lampiran 8	Nilai Gizi Biskuit 71
Lampiran 9	Label Kemasan Biskuit 72
Lampiran 10	Bahan Bahan Pembuatan Biskuit 73
Lampiran 11	Panelis Uji Organoleptik 74