

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Stunting	9
2.2. Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	10
2.3. Tepung Ubi Jalar Ungu	13
2.4. Kacang Kedelai (<i>Glycine max</i> L.).....	15
2.5. Tepung Kacang Kedelai	18
2.6. Biskuit	20
2.7. Uji Organoleptik.....	30
2.8. Kebutuhan Gizi Masa Balita	34
2.9. Hipotesis.....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1. Bahan Penelitian.....	36
3.2. Alat Penelitian.....	36
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	37

3.4.	Tahapan Penelitian	37
3.4.1.	Pembuatan Formula Biskuit	38
3.4.2.	Pembuatan Biskuit	39
3.4.3.	Analisis Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik	42
3.5.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	45
3.5.1.	Rancangan Percobaan	45
3.5.2.	Analisis Data	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		47
4.1.	Analisis Sifat Fisik	47
4.1.1.	Warna biskuit	47
4.1.2.	Tekstur biskuit.....	52
4.2.	Analisis Sifat Kimia	54
4.2.1.	Kadar air biskuit.....	55
4.2.2.	Kadar abu biskuit	57
4.2.3.	Kadar protein biskuit.....	60
4.2.4.	Kadar lemak biskuit	62
4.2.5.	Kadar karbohidrat biskuit.....	64
4.2.6.	Nilai energi biskuit.....	66
4.3.	Analisis Sifat Sensori	68
4.3.1.	Warna	68
4.3.2.	Aroma.....	70
4.3.3.	Tekstur	72
4.3.4.	Rasa	73
4.3.5.	Kesukaan Secara Keseluruhan	76
4.4.	Takaran Saji dan Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		81
5.1.	Kesimpulan	81
5.2.	Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA		83
LAMPIRAN.....		97