

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	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	5
1.3 Tujuan penelitian	5
1.4 Manfaat penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 <i>Stunting</i>	7
2.2 Kacang tanah	8
2.3 Tepung kacang tanah	11
2.4 Ubi jalar ungu	11
2.5 Tepung ubi jalar ungu	14
2.6 Biskuit	16
2.7 Uji Organoleptik	21
2.7.1 Aroma	22
2.7.2 Warna	22
2.7.3 Rasa	23
2.7.4 Tekstur	23
2.7.5 Panelis	23
2.8 Angka Kecukupan Gizi	26
2.9 Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN	28

3.1 Bahan Penelitian.....	28
3.2 Alat Penelitian	28
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.4 Tahapan Penelitian	29
3.4.1 Pembuatan tepung kacang tanah.....	30
3.4.2 Pembuatan biskuit.....	31
3.4.3 Analisis sifat fisik, kimia, dan organoleptik	34
3.5 Rancangan percobaan dan Analisis data	37
3.5.1 Rancangan percobaan	37
3.5.2 Analisis data.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Karakteristik Kimia	39
4.1.1 Kadar air	39
4.1.2 Kadar abu	41
4.1.3 Kadar lemak.....	42
4.1.4 Kadar protein	44
4.1.5 Kadar karbohidrat by difference	46
4.1.6 Kandungan Energi	48
4.2 Nilai fisik biskuit.....	50
4.2.1 Warna.....	50
4.2.2 Tekstur (hardness).....	53
4.3 Organoleptik biskuit	54
4.3.1 Warna.....	55
4.3.2 Aroma	56
4.3.3 Tekstur	57
4.3.4 Rasa.....	58
4.3.5 Keseluruhan	59
4.4 Angka Kecukupan Gizi	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	72