

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	I
HALAMAN PENGESAHAN.....	II
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	II
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	6
1.4. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Stunting	8
2.1.1. Penilaian Status Gizi pada Balita	9
2.1.2. Kebutuhan Gizi pada Balita	10
2.2. Ubi Jalar Ungu	11
2.1.3. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu	12
2.1.4. Keunggulan Ubi Jalar Ungu	14
2.3. Tepung Ubi Jalar Ungu	15
2.3.1. Keunggulan Tepung Ubi Jalar Ungu	15
2.3.2. Sifat Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu.....	16
2.4. Kacang Merah	18
2.4.1. Kandungan Gizi Kacang Merah.....	19
2.4.2. Keunggulan Kacang Merah.....	21
2.5. Tepung Kacang Merah.....	22
2.5.1. Keunggulan Tepung Kacang Merah	23
2.5.2. Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah.....	23
2.6. Biskuit	25
2.7. Bahan Penunjang dalam Pembuatan Biskuit.....	27
2.7.1. Lemak/Shortening	27
2.7.2. Gula	28
2.7.3. Telur	29

2.7.4. Susu plain bubuk	29
2.7.5. Baking Powder	30
2.7.6. Garam	31
2.7.7. Vanili	31
2.7.8. Maizena	31
2.8. Proses Pembuatan Biskuit	32
2.9. Penilaian Organoleptik	33
2.10. Hipotesis	36
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
3.1. Jenis Penelitian	37
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	37
3.3. Alat	37
3.4. Bahan.....	38
3.5. Tahapan Penelitian	39
3.5.1. Pembuatan Formula Biskuit	40
3.5.2. Pembuatan Biskuit.....	41
3.6. Analisa sifat fisik, kimia, dan organoleptik	42
3.6.1. Analisa Sifat Fisik	42
3.6.2. Analisa Sifat Kimia (Proksimat)	42
3.6.3. Analisa Organoleptik	43
3.7. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	44
3.7.1. Rancangan Percobaan	44
3.7.2. Analisis Data	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1. Analisis Karakteristik Kimia, Fisik, Organoleptik, dan AKG Biskuit	47
4.1.2. Analisis Kimiawi Biskuit	47
4.1.3. Analisis Fisik Biskuit	63
4.1.4. Analisis Organoleptik	72
4.1.5. Analisis Angka Kecukupan Gizi (AKG) Biskuit	82
BAB V KESIMPULAN	85
5.1. Kesimpulan	85
5.2. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	104