

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran.....	xii
Intisari.....	xiii
<i>Abstract</i>	xiv
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 Kacang Koro Pedang Putih.....	8
2.2 Tepung Kacang Koro Pedang Putih.....	13
2.3 Ubi Jalar Ungu.....	14
2.4 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	16
2.5 Bahan Penunjang Pembuatan Biskuit.....	18
2.5.1 Lemak/ <i>Shortening</i>	18
2.5.2 Gula.....	20
2.5.3 Telur.....	21
2.5.4 Susu Bubuk.....	22
2.5.5 <i>Baking Powder</i>	22
2.5.6 Garam.....	24
2.5.7 Vanili.....	24
2.5.8 Maizena.....	24
2.5.9 <i>Cocoa Powder</i>	25
2.6 Proses Pembuatan Biskuit.....	25
2.7 Biskuit.....	27
2.8 <i>Stunting</i>	29
2.9 Kebutuhan Gizi Balita.....	30
2.10 Penilaian Organoleptik.....	31
2.11 Hipotesis.....	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Bahan Penelitian.....	33
3.2 Alat Penelitian.....	33
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	34
3.4 Tahapan Penelitian.....	34
3.4.1 Pembuatan Formula Biskuit.....	35

3.4.2	Pembuatan Biskuit.....	36
3.4.3	Analisis HCN, sifat fisik, kimia, dan organoleptik.....	37
3.4.3.1	Analisis Kadar HCN.....	37
3.4.3.2	Analisis Sifat Fisik.....	38
3.4.3.3	Analisis Kimia (Proksimat).....	38
3.4.3.4	Analisis Organoleptik.....	38
3.5	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	40
3.5.1	Rancangan Percobaan.....	40
3.5.2	Analisis Data.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		42
4.1	Kadar HCN Biskuit.....	42
4.2	Karakteristik Kimia Biskuit.....	44
4.2.1	Kadar Air Biskuit.....	44
4.2.2	Kadar Abu Biskuit.....	46
4.2.3	Kadar Lemak Biskuit.....	47
4.2.4	Kadar Protein Biskuit.....	48
4.2.5	Kadar Karbohidrat Biskuit.....	49
4.2.6	Kandungan Energi Biskuit.....	50
4.3	Karakteristik Fisik Biskuit.....	51
4.3.1	Nilai Warna Biskuit.....	51
4.3.1.1	Tingkat Kecerahan (L^*).....	52
4.3.1.2	Derajat Merah-Hijau (a^*).....	54
4.3.1.3	Derajat Kuning-Biru (b^*).....	54
4.3.2	Nilai Tekstur Biskuit.....	55
4.4	Karakteristik Sensoris Biskuit.....	57
4.4.1	Warna Biskuit.....	58
4.4.2	Aroma Biskuit.....	60
4.4.3	Tekstur Biskuit.....	61
4.4.4	Rasa Biskuit.....	62
4.4.5	Kesukaan Keseluruhan (<i>Overall</i>) Biskuit.....	64
4.5	Takaran Saji dan Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	66
BAB V KESIMPULAN.....		69
5.1	Kesimpulan.....	69
5.2	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....		71
LAMPIRAN.....		81