

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Keaslian Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	8
A. Telaah Pustaka .....	8
1. Masalah Gizi Pada Korban Bencana.....	8
2. Bahan Makanan Campuran .....	8
3. Produk Pangan Darurat .....	8
4. Daun Kelor.....	10
5. Ubi Jalar Ungu .....	11
6. Ikan Teri.....	16
7. Biskuit.....	17
8. Perubahan Mutu .....	19
9. Aktivitas Air .....	20
10. Warna .....	23
11. Tekstur/Kerenyahan.....	23
12. Nilai TBA (Thiobarbituric acid).....	24

13. Kemasan .....	25
B. Kerangka Teori .....	27
C. Kerangka Konsep .....	28
D. Hipotesis Penelitian .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
C. Sampel Penelitian.....	29
D. Variabel Penelitian.....	30
E. Definisi Operasional Penelitian .....	30
F. Cara Pengumpulan Data Penelitian .....	31
G. Instrumen Penelitian .....	31
H. Jalannya Penelitian.....	33
I. Manajemen dan Analisis Data Penelitian.....	39
J. Etika Penelitian .....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
A. Hasil .....	40
1. Tepung BMC.....	40
2. Biskuit BMC Ketburi Formulasi 50%.....	41
a. Aktivitas Air .....	43
b. Warna .....	44
c. Tekstur/Kerenyahan.....	46
d. Nilai TBA (thiobarbituric acid).....	47
B. Pembahasan .....	48
1. Aktivitas Air (Aw) Selama Penyimpanan .....	48
2. Warna Selama Penyimpanan .....	51
3. Tekstur/Kerenyahan Selama Penyimpanan.....	56
4. Nilai TBA Selama Penyimpanan .....	60
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>64</b>
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran .....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>75</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori .....	27
Gambar 2.2 Kerangka Konsep .....	28
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Tepung BMC .....	35
Gambar 3.2 Alur Pembuatan Biskuit BMC Ketburi .....	36
Gambar 3.3 Alur Penelitian .....	39
Gambar 4.1 Tepung Ubi Ungu .....	40
Gambar 4.2 Tepung Ikan Teri .....	40
Gambar 4.3 Tepung Daun Kelor .....	40
Gambar 4.4 Biskuit BMC Ketburi Formulasi 50% .....	41
Gambar 4.5 Biskuit BMC Ketburi Formulasi 50% Kemasan .....	42
Gambar 4.6 Angka Aktivitas Air Biskuit Formulasi 50% Selama Penyimpanan .....	43
Gambar 4.7 Perubahan Nilai a Biskuit Formulasi 50% Selama Penyimpanan .....	44
Gambar 4.8 Perubahan Nilai $\Delta E$ Biskuit Formulasi 50% Selama Penyimpanan .....	49
Gambar 4.9 Tekstur/Kerenyahan Biskuit Formulasi 50% Selama Penyimpanan .....	46
Gambar 4.10 Nilai TBA Biskuit BMC Formulasi 50% Selama Penyimpanan .....	47
Gambar 6.1 Aw Meter .....	80
Gambar 6.2 Pengukuran Dengan Aw Meter .....	80
Gambar 6.3 Konica Minolta CR-400/410 .....	80
Gambar 6.4 Pengukuran Dengan UTM .....	81
Gambar 6.5 Universal Testing Machine (UTM) .....	81
Gambar 6.6 Biskuit BMC Ketburi Formulasi 0% .....	82
Gambar 6.7 Biskuit BMC Ketburi Formulasi 25% .....	82
Gambar 6.8 Biskuit BMC Ketburi Formulasi 50% .....	82
Gambar 6.9 Biskuit BMC Ketburi Formulasi 75% .....	82

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis-Jenis Bahan Makanan Campuran .....	9
Tabel 2.2 Kandungan Mineral Pada Daun Kelor Kering .....	13
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tiga Varietas Ubi Jalar .....	15
Tabel 2.4 Persyaratan Mutu dan keamanan Makanan .....	17
Tabel 2.5 Syarat Mutu Biskuit .....	25
Tabel 2.6 Permeabilitas Gas dan Uap Air Jenis-Jenis Plastik .....	26
Tabel 3.1 Komposisi Tepung BMC .....	33
Tabel 3.2 Kandungan Gizi Hasil Formulasi BMC .....	33
Tabel 4.1 Penampakan Fisik Tepung Ubi Ungu, Tepung Daun Kelor, dan Tepung Ikan Teri .....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Statistk Perubahan Mutu .....	75
Lampiran 2. Pengamatan Perubahan Mutu Biskuit BMC Ketburi Formulasi 50% ...	80
Lampiran 3. Kenampakan Biskuit BMC Formulasi 0%, 25%, 50%, dan 75% .....	82
Lampiran 4. <i>Ethical Clereance</i> .....	83