

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Pangan Darurat	8
2. Ubi Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L. Poir).....	10
3. Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).....	11
4. Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.).....	13
5. Cookies	14
6. Uji Organoleptik	16
B. Kerangka Teori.....	21

C. Kerangka Konsep	22
D. Hipotesis Penelitian	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Definisi Operasional	23
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
D. Instrumen Penelitian.....	29
E. Prosedur Penelitian	30
F. Teknik Pengumpulan Data	34
G. Etika Penelitian.....	35
H. Cara Analisis Data.....	35
I. Jalannya Penelitian	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Hasil	37
1. Uji Deskripsi.....	37
2. Uji Hedonik	42
B. Pembahasan	50
1. Uji Deskripsi.....	50
2. Uji Hedonik	57
3. Perhitungan Nilai Gizi	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 1. Keaslian Penelitian (lanjutan).....	7
Tabel 2. Kandungan Gizi Daun Kelor	12
Tabel 3. Komposisi dan Nilai Gizi Tepung Campuran	31
Tabel 4. Formulasi <i>Cookies</i> untuk setiap Kelompok Perlakuan	32
Tabel 5. Hasil Uji Deskripsi	38
Tabel 5. Hasil Uji Deskripsi (lanjutan)	39
Tabel 5. Hasil Uji Deskripsi (lanjutan)	40
Tabel 5. Hasil Uji Deskripsi (lanjutan)	41
Tabel 6. Hasil Uji Friedman.....	44
Tabel 7. Perhitungan Nilai Gizi <i>Cookies</i> dengan Nutrisurvey dan TKPI.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian	21
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	22
Gambar 3. Diagram Alir Penelitian.....	30
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i>	33
Gambar 5. Grafik mean skor uji hedonik untuk keempat formula	43
Gambar 6. Diagram tingkat kesukaan pada parameter warna	45
Gambar 7. Diagram tingkat kesukaan pada parameter aroma	46
Gambar 8. Diagram tingkat kesukaan pada parameter rasa	47
Gambar 9. Diagram tingkat kesukaan pada parameter tekstur	48
Gambar 10. Diagram tingkat kesukaan pada keseluruhan produk	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian untuk Uji Hedonik	74
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden (<i>Informed Consent</i>).....	77
Lampiran 3. Formulir Uji Kesukaan	78
Lampiran 4. Lembar Penjelasan Penelitian untuk Uji Deskripsi.....	80
Lampiran 5. Formulir Uji Deskripsi	83
Lampiran 6. Lembar <i>Ethical Clearance</i>	85
Lampiran 7. Hasil Uji Hedonik.....	86
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian.....	96