

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
B. Kerangka Teori	33
C. Kerangka Konsep.....	34
D. Hipotesis Penelitian	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
A. Jenis Penelitian	35
	vii

B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	35
C. Sampel Penelitian	36
D. Variabel Penelitian	36
E. Definisi Operasional	36
F. Bahan dan Alat Penelitian.....	37
G. Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data	38
H. Prosedur Penelitian	39
I. Jalannya Penelitian.....	49
J. Etika Penelitian	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil	50
B. Pembahasan	55
C. Keterbatasan Penelitian	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Biskuit	15
Tabel 2. Kandungan Gizi Daun Kelor dalam 100 g	18
Tabel 3. Kandungan Gizi Ubi Jalar Segar Berdasarkan Warna Daging Umbi	21
Tabel 4. Kandungan Gizi Ikan Teri dan Olahannya dalam 100 g	24
Tabel 5. Komposisi dan Nilai Gizi Tepung Campuran	40
Tabel 6. Perbandingan Nilai Gizi Tepung Campuran dan Terigu	41
Tabel 7. Komposisi Bahan Biskuit Sesuai Formulasi	42
Tabel 8. Sifat Fisik Masing-Masing Tepung	51
Tabel 9. Serapan Berbagai Konsentrasi Beta Karoten Murni	52
Tabel 10. Kadar Beta Karoten dan Vitamin A Sampel	53
Tabel 11. Kadar Serat Kasar Sampel	54
Tabel 12. Persentase Inhibisi Sampel	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Kelor	16
Gambar 2. Ubi Ungu Varietas Antin 3	19
Gambar 3. Ikan Teri Nasi	22
Gambar 4. Kerangka Teori	33
Gambar 5. Kerangka Konsep	34
Gambar 6. Diagram Alir Penelitian	39
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Biskuit.....	43
Gambar 8. Tepung Ubi Ungu	50
Gambar 9. Tepung Daun Kelor	50
Gambar 10. Tepung Ikan Teri	50
Gambar 11. Biskuit Formulasi A, B, dan C	51
Gambar 12. Hubungan Absorbansi dan Konsentrasi Beta Karoten Murni	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan	72
Lampiran 2. Hasil uji statistik dengan SPSS	79
Lampiran 3. Dokumentasi	81
Lampiran 4. <i>Ethical Clearance</i>	83