

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Telaah Pustaka	11
1. Kalsium	11
2. Prebiotik	13
3. Kolagen.....	15
4. Inulin	17
5. Teripang (<i>Holothuroidea</i>).....	19
6. Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam)	21

7. Penepungan Bahan Makanan	23
8. Biskuit	24
9. Analisis Fisikokimia dan Kalsium	27
10. Uji Organoleptik.....	31
B. Kerangka Teoritis	36
C. Kerangka Konsep.....	37
D. Hipotesis.....	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	39
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	39
B. Subjek Penelitian	42
C. Identifikasi Variabel Penelitian.....	43
D. Definisi Operasional Penelitian.....	43
E. Instrumen Penelitian	46
F. Analisis Data Penelitian.....	47
G. Etika Penelitian	48
H. Jalannya Penelitian	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil.....	51
1. Deskripsi Produk... ..	51
2. Uji Kesukaan Biskuit.....	52
3. Uji Perbedaan Biskuit... ..	54
4. Uji Kandungan Zat Gizi.....	55
B. Pembahasan.....	56
1. Uji Kesukaan Biskuit.....	56
2. Uji Perbedaan Biskuit... ..	59

3. Uji Kandungan Zat Gizi.....	59
4. Kontribusi Zat Gizi Biskuit terhadap Osteoporosis.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	70
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN	76