

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
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.....	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Masalah Gizi pada Anak Sekolah	10
2. Bahan Makanan Campuran	10
3. Ubi Cilembu	13
4. Wortel	16
5. Ayam	18
6. Biskuit	20
7. Perubahan Mutu	21
8. Aktivitas Air (Aw).....	23
9. Warna.....	25
10. Tekstur/Kerenyahan	26
11. Nilai TBA.....	27
12. Kemasan	28
B. Kerangka Teori	31
C. Kerangka Konsep	32
D. Hipotesis Penelitian	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Sampel Penelitian	33
D. Variabel Penelitian	34
E. Definisi Operasional Penelitian	34
F. Cara Pengumpulan Data Penelitian	35
G. Instrumen Penelitian	35
H. Jalannya Penelitian	37
I. Manajemen dan Analisis Data Penelitian	45
J. Etika Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A. HASIL	46
1. Pengolahan Biskuit	46
a. Pembuatan Tepung BMC	46

b. Pembuatan Biskuit BMC Formulasi 50%	47
2. Perubahan Mutu Biskuit Selama Penyimpanan.....	49
a. Aktivitas Air	49
b. Warna	50
c. Tekstur/Kerenyahan	52
d. TBA (<i>thiobarbituric Acid</i>)	53
B. PEMBAHASAN	54
1. Aktivitas Air (Aw) Selama Penyimpanan	54
2. Warna Selama Penyimpanan.....	58
3. Tekstur/Kerenyahan Selama Penyimpanan	61
4. Nilai TBA (<i>thiobarbituric acid</i>) Selama Penyimpanan	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
A. KESIMPULAN.....	68
B. SARAN	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN	79