

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
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.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka.....	8
1. Anak Usia Sekolah.....	8
a. Pertumbuhan Anak Usia Sekolah.....	8
b. Makanan dan Gizi Anak Usia Sekolah.....	8
c. Kebutuhan Gizi Anak Usia Sekolah.....	9
2. BMC.....	10
3. Ubi Jalar Cilembu Sebagai Sumber Energi dan Serat.....	12
a. Ubi Jalar Cilembu.....	12
b. Tepung Ubi Jalar Cilembu.....	15
4. Daging Ayam sebagai Sumber Protein.....	16
5. Wortel sebagai Sumber Vitamin dan Antioksidan.....	17
6. Biskuit.....	19
7. Antioksidan.....	20

8. Serat Pangan.....	24
B. Kerangka Teori.....	27
C. Kerangka Konsep.....	28
D. Hipotesis.....	28
<b>BAB III. METODOLOGI.....</b>	<b>29</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	29
B. Tempat dan waktu.....	29
1. Tempat penelitian.....	29
2. Waktu penelitian.....	29
C. Sampel.....	30
D. Variabel Penelitian.....	30
E. Definisi Operasional.....	30
F. Instrumen Penelitian.....	31
a. Alat.....	31
b. Bahan.....	31
G. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	32
H. Prosedur Penelitian .....	32
1. Formulasi BMC.....	32
2. Pembuatan tepung BMC.....	34
3. Pembuatan biskuit BMC.....	35
4. Pengujian aktivitas antioksidan produk dengan metode DPPH.....	36
5. Pengujian kandungan serat pangan total dengan multi enzim.....	37
I. Manajemen dan Analisis Data.....	40
J. Etika Penelitian.....	40
<b>BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>41</b>
A. HASIL.....	41
1. Karakteristik dan Nilai Gizi Biskuit BMC .....	41
2. Uji Aktivitas Antioksidan.....	44
3. Analisa Serat Pangan.....	45
B. PEMBAHASAN.....	46
1. Aktivitas Antioksidan.....	46
2. Serat Pangan Total.....	51
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**EVALUASI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SERAT PANGAN PADA BISKUIT BAHAN MAKANAN  
CAMPURAN (BMC) UBI  
CILEMBU, DAGING AYAM DAN WORTEL SEBAGAI MAKANAN SELINGAN ALTERNATIF UNTUK  
ANAK USIA SEKOLAH**

FAHDA HINDRIYANA W P, Dr.Ir.Sri Naruki, MS.;Fatma Zuhrotun Nisa, S.TP, MP.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

A. Kesimpulan.....	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	62