

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat penelitian	5
1.5.1 Bagi peneliti	5
1.5.2 Bagi Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Politeknik Kemenkes Bandung	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Anak Prasekolah	6
2.2 Status Gizi	6
2.3 Gizi Kurang	8
2.3.1 Penyebab Gizi Kurang	8
2.4 PMT Anak Prasekolah	10

2.5	<i>Crackers</i>	12
2.5.1	Bahan lain dalam pembuatan <i>Crackers</i>	12
2.5.2	Syarat mutu <i>Crackers</i>	14
2.5.3	Resep Dasar <i>Crackers</i>	15
2.6	Tape Ketan Hitam	15
2.7	Kacang Hijau.....	17
2.8	Kacang Tanah.....	19
2.9	Sifat Organoleptik.....	20
2.10	Uji Hedonik	21
2.11	Panelis	22
BAB III	KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	23
3.1	Kerangka Konsep	23
3.2	Definisi Operasional	24
3.2.1.	Aplikasi menentukan Formula <i>Crackers</i> Formula BMC Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam, Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Tanah.....	24
3.2.2.	Formula <i>Crackers</i> Formula BMC Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam, Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Tanah	24
3.2.3.	Sifat Organoleptik.....	25
BAB IV	26
METODE PENELITIAN	26
4.1	Desain Penelitian.....	26
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	26
4.2.1	Penelitian Pendahuluan	26
4.2.2	Penelitian Utama	28
4.3	Panelis	28
4.4	Alat dan Bahan	29
4.4.1	Alat yang Digunakan dalam Penelitian	29
4.4.2	Bahan yang Digunakan dalam Penelitian	30
4.5	Rancangan Percobaan.....	31

4.5.1	Perlakuan.....	31
4.5.2	Randomisasi	31
4.5.3	Pengulangan	32
4.6	Prosedur Pembuatan.....	33
4.6.1	Prosedur Pembuatan Tape.....	33
4.6.2	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau	34
4.6.3	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Tanah	35
4.6.4	Prosedur Pembuatan <i>Crackers</i>	36
4.7	Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	39
4.8	Cara Menghitung Nilai Gizi.....	40
4.9	Pengolahan dan Analisa Data.....	40
BAB V	41
HASIL DAN PEMBAHASAN	41
5.1	Penelitian Pendahuluan	41
5.2	Penelitian Utama	42
5.3	Deskripsi Produk	42
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik	43
5.4.1	Warna.....	44
5.4.2	Rasa	45
5.4.3	Aroma.....	47
5.4.4	Tekstur	48
5.5	Hasil Analisa Nilai Gizi <i>Crackers</i>	50
5.6	Analisis Harga.....	51
BAB VI	53
SIMPULAN DAN SARAN	53
6.1	Simpulan.....	53
6.2	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

