

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN</b> .....	8
1.1 Latar Belakang.....	8
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	6
<b>BAB II</b>	
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
2.1 Balita Kurus .....	7
2.2 Pemberian Makanan Tambahan (PMT) .....	9
2.3 Ubi Jalar.....	10
2.4 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	13
2.5 Kacang Hijau.....	15
2.6 Tepung Kacang Hijau .....	18
2.7 <i>Cookies</i> .....	19
2.8 Sifat Organoleptik .....	25
<b>BAB III</b>	
<b>KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERATIONAL</b> .....	31
3.1 Kerangka Konsep.....	31
3.2 Definisi Operasional .....	32
<b>BAB IV</b>	
<b>METODE PENELITIAN</b> .....	34
4.1 Desain Penelitian.....	34
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	34

4.3	Alat dan Bahan .....	35
4.4	Rancangan Percobaan .....	38
4.5	Prosedur Kerja .....	40
4.6	Jenis dan Pengumpulan Data .....	46
4.7	Pengolahan dan Analisis Data .....	47
<b>BAB V</b>		
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>48</b>
5.1	Penelitian Pendahuluan .....	48
5.2	Penelitian Utama .....	50
5.3	Deskripsi Produk .....	51
5.4	Sifat Organoleptik <i>Cookies</i> .....	53
5.5	Analisis Nilai Gizi .....	63
5.6	Analisis Biaya .....	66
<b>BAB VI</b>		
<b>SIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>68</b>
6.1	Simpulan .....	68
6.2	Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>69</b>