

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I 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	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi Penulis	5
1.5.2 Bagi Institusi	5
1.5.3 Bagi Masyarakat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Stunting	7
2.1.1 Program Penanggulangan Stunting.....	7
2.2 Kacang Kedelai	8
2.2.1 Kandungan Gizi Kacang Kedelai	9
2.2.2 Tepung Kacang Kedelai.....	10
2.3 Kelor	13
2.3.1 Daun Kelor.....	13

2.3.2	Manfaat Daun Kelor	14
2.1.3	Tepung Daun Kelor	15
2.4	Cookies.....	16
2.4.1	Bahan Baku Cookies.....	16
2.4.2	Syarat Mutu <i>Cookies</i>	18
2.5	Zat Gizi yang Dibutuhkan Balita Stunting.....	19
2.5.1	Protein	19
2.5.2	Lemak	19
2.5.3	Karbohidrat	19
2.5.4	Kalsium.....	20
2.5.5	Zat Besi.....	20
2.6	Uji Organoleptik.....	21
2.6.1	Panelis.....	22
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		24
3.1	Kerangka Konsep.....	24
3.2	Definisi Operasional.....	25
3.2.1	Formulasi Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Daun Kelor	25
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	25
3.2.3	Nilai Gizi.....	26
BAB IV METODE PENELITIAN		27
4.1	Desain Penelitian	27
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	27
4.2.1	Waktu Penelitian	27
4.2.2	Tempat Penelitian	27
4.3	Penelitian Pendahuluan.....	27

4.4	Penelitian Utama.....	28
4.5	Alat dan Bahan.....	28
4.5.1	Alat-alat.....	28
4.5.2	Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	29
4.6	Rancangan Percobaan	30
4.6.1	Perlakuan.....	30
4.6.2	Pengulangan	31
4.6.3	Randomisasi.....	32
4.7	Prosedur	33
4.7.1	Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	33
4.7.2	Pembuatan Tepung Daun Kelor	34
4.7.3	Pembuatan <i>Cookies</i>	35
4.8	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	37
4.9	Pengolahan dan Analisis Data	37
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		38
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	38
5.2	Penelitian Utama.....	39
5.3	Deskripsi Produk	40
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik	41
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna	41
5.4.2	Penilaian Terhadap Aroma	42
5.4.3	Penilaian Terhadap Rasa	44
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur.....	45
5.4.5	Penilaian Terhadap <i>Overall</i>	46

5.5	Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Daun Kelor.....	47
5.6	Analisis Biaya Pembuatan <i>Cookies</i>	49
BAB VI PENUTUP		51
6.1	Simpulan.....	51
6.2	Saran	51
DAFTAR PUSTAKA		52