

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	8
1.1 Latar Belakang	8
1.2 Rumusan masalah	12
1.3 Tujuan	12
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	12
1.5 Manfaat Penelitian	13
1.6 Keterbatasan Penelitian	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Stunting	15
2.1.1 Definisi Stunting	15
2.1.2 Etiologi Stunting	16
2.1.3 Dampak Stunting	17
2.2 Pemberian Makanan Tambahan (PMT)	17
2.3 Singkong	18
2.4 Tepung Mocaf	19
2.5 Kacang Hijau	22

2.6	Tepung Kacang Hijau	23
2.7	Ubi Jalar Ungu	25
2.8	Tepung Ubi Jalar Ungu	27
2.9	Cookies	30
2.9.1	Bahan Pembuatan Cookies	31
2.9.2	Proses pembuatan Cookies	33
3.1	Sifat Organoleptik	34
3.1.1	Uji Organoleptik	34
3.1.2	Uji Hedonik	36
3.2	Panelis	36
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		29
3.1	Kerangka Konsep	29
3.2	Definisi Operasional	30
3.2.1	Formulasi Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hijau dan Tepung Ubi Jalar Ungu	30
3.2.2	Sifat Organoleptik	30
3.2.3	Nilai Gizi	31
BAB IV METODE PENELITIAN.....		32
4.1	Desain Penelitian	32
4.2	Tempat dan Waktu Penelitian	32
4.3	Alat dan Bahan	32
4.3.1	Alat yang digunakan dalam pembuatan cookies	32
4.3.2	Bahan – bahan yang digunakan dalam penelitian Cookies	34
4.4	Rancangan Percobaan	35

4.4.1	Perlakuan	35
4.5.2	Pengulangan	36
4.5.3	Randomisasi	36
4.6	Prosedur	37
4.6.1	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau	37
4.6.2	Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau	38
4.6.3	Prosedur Pembuatan Cookies Formula Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hijau dan Ubi Jalar Ungu	39
4.7	Jenis dan Pengumpulan Data	41
4.7.1	Jenis Data	41
4.7.2	Cara Pengumpulan Data	41
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	41
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		43
5.1	Penelitian Pendahuluan	43
5.2	Penelitian Utama	44
5.3	Deskripsi Produk	44
5.4	Pengujian Sifat Organoleptik	45
5.4.1	Warna	45
5.4.2	Rasa	48
5.4.3	Aroma	50
5.4.4	Tekstur	52
5.4.5	Overall	54
5.5	Analisis Food Cost Cookies Kacabi	56
5.6	Analisis Zat Gizi Cookies Kacabi	57
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		59

6.1	Simpulan	59
6.2	Saran	60
	DAFTAR PUSTAKA	61