

DAFTAR ISI

PERSYARATAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1. Tujuan Umum.....	5
1.3.2. Tujuan Khusus	6
1.4. Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Sasaran.....	6
2. Bagi Peneliti	7
3. Bagi Institusi.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Stres	8
2.1.1. Pengertian Stres	8
2.1.2. Prevalensi Stres	10
2.1.3. Sumber Terjadinya Stres	11
2.1.4. Mekanisme Terjadinya dan Menurunnya Stres.....	11
2.1.5. Metode pengukuran stres	12
2.1.6. Dampak Stres	16
2.2. Hormon Serotonin	17
2.3. Asam Amino Triptofan.....	18
2.4. Vitamin B6	20
2.5. Hubungan Asam Amino dan Stres.....	22

2.6.	Hubungan Vitamin B6 dan Stres.....	22
2.7.	Kacang Kedelai	23
2.8.	Pisang.....	25
2.9.	Cookies.....	27
2.10.	Uji Kualitas Cookies Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Pisang	30
2.10.1.	Uji asam amino triptofan	30
2.10.2.	Uji Organoleptik.....	32
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP,HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL		36
3.1.	Kerangka Teoritis	36
3.2.	Kerangka Konsep.....	37
3.3.	Hipotesis.....	38
3.4.	Definisi Operasional	38
3.4.1.	Formula <i>cookies</i> tepung kacang kedelai dan tepung pisang	38
3.4.2.	Kadar asam amino triptofan.....	38
3.4.3.	Sifat Organoleptik.....	39
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN		40
4.1.	Desain Penelitian.....	40
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	40
4.2.1.	Penelitian Pendahuluan.....	40
4.2.2.	Penelitian Utama.....	40
4.2.3.	Tempat Penelitian	40
4.3.	Alat dan Bahan	41
4.3.1.	Alat	41
4.3.2.	Bahan	42
4.4.	Rancangan Penelitian	43
4.4.1.	Randomisasi.....	44
4.5.	Prosedur Penelitian	45
4.6.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	46
4.7.	Pengolahan dan Analisis Data	48
BAB V HASIL PENELITIAN		49
5.1.	Penelitian Pendahuluan	49
5.2	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	50

5.3 Hasil Analisis Kandungan Gizi Produk Cookies Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Pisang	58
5.3.1. Analisis Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat	58
5.3.2 Analisis Kadar Asam Amino Triptofan	60
BAB VI PEMBAHASAN	63
6.1. Keterbatasan Penelitian	63
6.2. Penelitian Pendahuluan	63
6.3. Penelitian Utama	64
6.4. Deskripsi Produk	65
6.5. Sifat Organoleptik Produk Cookies Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Pisang.....	67
6.6. Kandungan Gizi Produk Cookies Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Pisang.....	74
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	77
7.1. Simpulan.....	78
7.2. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	86