

DAFTAR ISI

Halaman

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.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Hiperemesis Gravidarum.....	7
2.1.1 Pengertian Hiperemesis Gravidarum	7
2.1.2 Etiologi Hiperemesis Gravidarum	8
2.1.3 Patofisiologi Hiperemesis Gravidarum	9
2.1.4 Manifestasi Klinis Hiperemesis Gravidarum	10
2.1.5 Penatalaksanaan Diet Hiperemesis Gravidarum.....	11
2.2 Kebutuhan Gizi Ibu Hamil.....	13
2.3 Protein	16
2.3.1 Pengertian Protein.....	16
2.3.2 Fungsi Protein Saat Kehamilan	16
2.3.3 Kebutuhan Protein Saat Kehamilan	16
2.3.4 Akibat Kekurangan Protein.....	17
2.4 Zat Besi	18
2.4.1 Pengertian Zat Besi.....	18
2.4.2 Fungsi Zat Besi Saat Kehamilan	18

2.4.3	Kebutuhan Zat Besi Saat Kehamilan.....	18
2.4.4	Akibat Kekurangan Zat Besi	19
2.5	Kacang Kedelai	20
2.5.1	Pengertian.....	20
2.5.2	Kandungan Gizi Kacang Kedelai	20
2.5.3	Tepung Kedelai.....	21
2.6	Jali.....	23
2.6.1	Pengertian	23
2.6.2	Kandungan Gizi Jali	24
2.6.3	Tepung Jali.....	25
2.7	<i>Cookies</i>	26
2.7.1	Pengertian <i>Cookies</i>	26
2.7.2	Bahan Dasar Pembuatan <i>Cookies</i>	27
2.7.3	Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	28
2.7.4	Syarat Mutu <i>Cookies</i>	29
2.8	Sifat Organoleptik.....	30
2.8.1	Pengertian	30
2.8.2	Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	32
2.8.3	Panelis.....	32

BAB III	KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL	35
3.1	Kerangka Teori.....	35
3.2	Kerangka Konsep.....	36
3.3	Hipotesis.....	37
3.4	Definisi Operasional	37
3.4.1	Formulasi Tepung Kedelai dan Tepung Jali.....	37
3.4.2	Sifat Organoleptik	37
3.4.3	Uji Proksimat.....	38
3.4.4	Kadar Zat Besi	39
BAB IV	METODE 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 Yang Digunakan Dalam Penelitian.....	41
4.3.2	Bahan	44
4.4	Rancangan Percobaan.....	47
4.4.1	Perlakuan	47
4.4.2	Randomisasi.....	49
4.5	Prosedur Penelitian	50
4.5.1	Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i>	50
4.5.2	Prosedur Uji Organoleptik	51
4.5.3	Perhitungan Kadar Karbohidrat	52
4.5.4	Prosedur Uji Protein	52
4.5.5	Prosedur Uji Kadar Lemak	53
4.5.6	Prosedur Uji Kadar Air.....	54
4.5.7	Prosedur Uji Kadar Zat Besi	55
4.6	Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	56
4.6.1	Kriteria Inklusi.....	56
4.6.2	Kriteria Eksklusi.....	56
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	57
BAB V	HASIL PENELITIAN	58
5.1	Penelitian Pendahuluan	58
5.2	Sifat Organoleptik.....	60
5.2.1	Analisis Univariat	60
5.2.1.1	Warna	60
5.2.1.2	Aroma	62
5.2.1.3	Rasa	63
5.2.1.4	Tekstur.....	65
5.2.1.5	Overall	66
5.2.1	Analisis Bivariat.....	68
5.2.2.1	Warna	69
5.2.2.2	Aroma	69
5.2.2.3	Rasa	69
5.2.2.4	Tekstur.....	70

5.2.2.5 Overall	70
5.3 Hasil Analisis Nilai Gizi.....	71
5.3.1 Hasil Pengujian Proksimat (Karbohidrat, Protein, Lemak, dan Kadar Air)	71
5.3.2 Hasil Pengujian Zat Besi.....	72
5.4 Analisis Biaya	72
BAB VI PEMBAHASAN	74
6.1 Keterbatasan Penelitian	74
6.2 Penelitian Pendahuluan	74
6.3 Penelitian Utama	75
6.4 Deskripsi Produk	76
6.5 Uji Organoleptik.....	78
6.5.1 Warna	78
6.5.2 Aroma	79
6.5.3 Rasa.....	80
6.5.4 Tekstur	81
6.5.5 <i>Overall</i>	83
6.6 Analisis Zat Gizi.....	83
6.6.1 Analisis Proksimat.....	83
6.6.2 Analisis Zat Besi	89
6.7 Analisis Biaya	90
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	91
7.1 Simpulan	91
7.2 Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	93
LAMPIRAN	97