

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 Masalah	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
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Masalah dan kebutuhan zat gizi Ibu hamil	8
2.1.1 Masalah Ibu hamil	8
2.1.2 Kebutuhan zat gizi ibu hamil.....	9
2.2 Protein	12
2.2.1 Pengertian Protein	12
2.2.3 Kebutuhan Protein	13
2.2.4 Akibat Kekurangan.....	13
2.3 Zat Besi	14
2.3.1 Pengertian	14
2.3.2 Peranan zat besi.....	14
2.3.3 Kebutuhan zat besi	15
2.3.5 Penyebab kekurangan zat besi.....	17
2.4 Kacang kedelai.....	18
2.4.1 Pengertian	18

2.4.2 Kandungan gizi kacang kedelai	18
2.4.3 Tepung Kacang Kedelai	19
2.5 Kacang hijau.....	20
2.5.1 Pengertian	20
2.5.2 Kandungan gizi kacang hijau.....	21
2.5.3 Tepung kacang hijau	22
2.6 Cookies Lidah Kucing	22
2.6.1 Pengertian	22
2.6.2 Syarat mutu <i>Cookies</i>	23
2.6.3 Bahan pembuatan <i>Cookies</i> Lidah Kucing	24
2.6.4 Proses pembuatan kue lidah kucing	26
2.7 Uji Sifat Organoleptik	28

BAB III KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI

OPERASIONAL.....	31
3.1 Kerangka Konsep	31
3.2 Hipotesis	31
3.3 Definisi Operasional	32
3.3.1 Formula <i>Cookies</i> Lidah Kucing	32
3.3.2 Sifat Organoleptik.....	32
3.3.3 Kadar Protein	34
3.3.4 Kadar Zat Besi	34
3.3.5 Analisis Zat Gizi	34

BAB IV METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian	36
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	36
4.2.1 Penelitian Pendahuluan	36
4.2.2 Penelitian Utama	36
4.2.3 Tempat penelitian.....	36
4.3 Populasi dan Sampel.....	37
4.3.1 Kriteria inklusi.....	37
4.3.2 Kriteria eksklusi.....	37

4.4	Alat dan Bahan.....	37
4.4.1	Alat yang digunakan dalam penelitian	37
4.4.2	Bahan yang digunakan dalam penelitian.....	40
4.5	Rancangan Percobaan	41
4.6	Prosedur penelitian	44
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	46
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	46
4.8.1	Cara Pengolahan Data.....	46
4.8.2	Analisis Data	47
BAB V	HASIL PENELITIAN.....	48
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	48
5.2	Analisis Univariat	48
5.2.1	Hasil Penilaian Warna	48
5.2.2	Hasil Penilaian Aroma	50
5.2.3	Hasil Penilaian Rasa.....	51
5.2.4	Hasil Penilaian Tekstur.....	52
5.2.5	Hasil Penilaian <i>Overall</i>	54
5.3	Analisis Bivariat.....	55
5.2.1	Hasil Penilaian Warna	56
5.2.2	Hasil Penilaian Aroma	57
5.2.3	Hasil Penilaian Rasa.....	57
5.2.4	Hasil Penilaian Tekstur.....	57
5.2.5	Hasil Penilaian <i>Overall</i>	58
5.3	Hasil Pengujian Protein	58
5.4	Hasil Pengujian Zat Besi	58
5.5	Analisis Zat Gizi	58
5.6	Analisis Harga.....	60
BAB VI	PEMBAHASAN	62
6.1	Keterbatasan Penelitian	62
6.2	Penelitian Pendahuluan.....	62
6.3	Penelitian Utama	63

6.4 Deskripsi Produk.....	63
6.5 Sifat Organoleptik.....	65
6.5.1 Warna <i>Cookies</i> Lidah Kucing	65
6.5.2 Aroma <i>Cookies</i> Lidah Kucing	66
6.5.3 Rasa <i>Cookies</i> Lidah Kucing.....	67
6.5.4 Tekstur <i>Cookies</i> Lidah Kucing.....	68
6.5.5 <i>Overall Cookies</i> Lidah Kucing	69
6.6 Kadar Protein	69
6.7 Kadar Zat Besi	70
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	72
7.1 Kesimpulan.....	72
7.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	78