

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
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.....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Bagi Peneliti.....	6
1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi	6
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Gizi Anak Sekolah.....	7
2.1.1 Definisi Anak Sekolah.....	7
2.1.2 Kebutuhan Gizi Anak Sekolah	7
2.1.3 Masalah Gizi Pada Anak Sekolah	8
2.2 Kekurangan Energi Protein.....	9
2.2.1 Definisi Kekurangan Energi Protein.....	9
2.2.2 Gejala Kekurangan Energi Protein	10

2.2.3	Penyebab Kekurangan Energi Protein	11
2.2.4	Dampak Kekurangan Energi Protein	13
2.2.5	Upaya Penanggulangan Kekurangan Energi Protein	13
2.3	Kacang Merah.....	14
2.3.1	Pengertian	14
2.3.2	Kandungan Gizi Kacang Merah.....	15
2.3.3	Manfaat Kacang Merah	15
2.3.4	Tepung Kacang Merah	15
2.4	Daging Sapi.....	18
2.4.1	Pengertian.....	18
2.4.2	Kandungan Gizi Daging Sapi.....	18
2.4.3	Manfaat Daging Sapi.....	19
2.5	Tepung Terigu.....	19
2.5.1	Pengertian.....	19
2.5.2	Kandungan Gizi Tepung Terigu.....	20
2.5.3	Manfaat Tepung Terigu.....	20
2.6	Cookies.....	21
2.6.1	Proses Pembuatan Cookies.....	22
2.7	Uji Organoleptik.....	26
2.8	Panelis.....	28
2.9	Penelitian Mengenai Cookies Kacang Merah dengan Penambahan Daging Sapi.....	29

BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1	Kerangka Konsep	30
3.2	Definisi Operasional.....	31
3.2.1	Imbangan Tepung Kacang Merah dan Tepung Terigu	31
3.2.2	Nilai Gizi	31
3.2.3	Biaya Produksi.....	32
3.2.4	Sifat Organoleptik	32

BAB IV METODOLOGI PENELITIAN

4.1	Desain Penelitian	33
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	33
4.2.1	Waktu Penelitian.....	33
4.2.2	Tempat Penelitian.....	33
4.3	Populasi dan Panelis	33
4.3.1	Populasi.....	33
4.3.2	Panelis.....	33
4.4	Alat dan Bahan	34
4.4.1	Alat yang digunakan dalam penelitian	34
4.4.2	Bahan Resep Asli Cookies	36
4.4.3	Bahan yang digunakan dalam penelitian	37
4.5	Rancangan Percobaan	38
4.5.1	Perlakuan	38
4.5.2	Randomisasi.....	38
4.5.3	Pengulangan	40
4.6	Prosedur Kerja	40
4.6.1	Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	40
4.6.2	Pembuatan Cookies	41
4.7	Jenis dan Pengumpulan Data.....	42
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	43
4.8.1	Sifat Organoleptik	43
4.8.2	Nilai Gizi	43

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1	Penelitian Pendahuluan	44
5.2	Penelitian Utama.....	46
5.3	Deskripsi Produk.....	46
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik <i>Cookies</i> Kacang Merah Dengan Penambahan Daging Sapi	48
5.4.1	Warna.....	49

5.4.2	Aroma.....	52
5.4.3	Rasa.....	54
5.4.4	Tekstur.....	57
5.4.5	Overall.....	59
5.5	Analisis Nilai Gizi.....	61
5.6	Analisis Biaya.....	64
 BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		
6.1	Simpulan.....	67
6.2	Saran.....	68
 DAFTAR PUSTAKA.....		
LAMPIRAN.....		73