

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Autism Spectrum Disorder (ASD)</i>	6
2.1.2 Definisi <i>Autism Spectrum Disorder (ASD)</i>	6
2.1.3 Klasifikasi <i>Autism Spectrum Disorder (ASD)</i>	7
2.1.4 Penyebab <i>Autism Spectrum Disorder (ASD)</i>	8
2.2 <i>Churros</i>	10
2.2.1 Pengertian <i>Churros</i>	10
2.2.2 Sejarah <i>Churros</i>	11
2.3 Umbi Garut	12
2.3.1 Definisi Umbi Garut	12
2.3.2 Klasifikasi Umbi Garut	13
2.3.3 Tepung Umbi Garut	14
2.3.4 Komposisi Kandungan Gizi Tepung Umbi Garut	15
2.4 Kacang Hijau	15
2.4.1 Definisi Kacang Hijau	15

2.4.2	Klasifikasi Kacang Hijau	17
2.4.3	Definisi Tepung Kacang Hijau	17
2.4.4	Komposisi Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau.....	18
2.5	Gluten	19
2.6	Sifat Organoleptik	19
2.7	Uji Hedonik	20
2.8	Panelis	21
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		23
3.1	Kerangka Konsep	23
3.2	Definisi Operasional.....	24
3.2.1	Imbangan Tepung Umbi Garut dan Tepung Kacang Hijau.	24
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	24
3.2.3	Nilai Gizi.....	25
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN		26
4.1	Desain Penelitian	26
4.2	Tempat dan Waktu Penelitian	26
4.3	Alat dan Bahan	26
4.3.1	Alat yang Digunakan Dalam Penelitian	26
4.3.2	Bahan yang Digunakan Dalam Penelitian	28
4.4	Rancangan Percobaan.....	29
4.4.1	Perlakuan.....	29
4.4.2	Randomisasi	29
4.4.3	Pengulangan.....	31
4.5	Prosedur Kerja	32
4.6	Pengamatan.....	33
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	34
4.7.1	Sifat Organoleptik.....	34
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	35
4.8.1	Sifat Organoleptik.....	35
4.8.2	Nilai Gizi	35

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	36
5.1 Penelitian Pendahuluan	36
5.2 Penelitian Utama	37
5.3 Deskripsi Produk	37
5.4 Hasil Uji Hedonik Sifat Organoleptik	38
5.4.1 Penelitian Terhadap Warna.....	38
5.4.2 Penelitian Terhadap Rasa	40
5.4.3 Penelitian Terhadap Aroma	42
5.4.4 Penelitian Terhadap Tekstur	43
5.4.5 <i>Churros</i> Umbi Garut dan Kacang Hijau Perlakuan Terbaik	45
5.5 Analisis Zat Gizi <i>Churros</i> Umbi Garut dan Kacang Hijau	45
5.6 Analisis Harga	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
6.1 Kesimpulan	50
6.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	57