

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4. Ruang Lingkup.....	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Penulis	4
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	4
1.5.3 Bagi Institusi	4
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Balita.....	6
2.1.1 Definisi Balita	6
2.1.2 Kecukupan Zat Gizi Balita	6
2.2 Stunting.....	7
2.2.1 Definisi Stunting.....	7
2.2.2 Penyebab Stunting	8
2.2.3 Dampak Stunting	8
2.2.4 Penanganan Stunting	9
2.2.5 Zat Gizi yang Mempengaruhi Stunting	9
2.3 Muffin.....	11
2.3.1 Definisi Muffin	11
2.3.2 Bahan Pembuatan Muffin.....	12

2.3.3 Nilai Gizi Muffin Pasaran	14
2.3.4 Prosedur Pengolahan.....	15
2.4 Kacang Hijau	16
2.4.1 Klasifikasi Kacang Hijau	16
2.4.2 Manfaat Kacang Hijau	18
2.5 Beras	21
2.5.1 Klasifikasi Beras	21
2.5.2 Manfaat Beras.....	23
2.5.3 Kandungan Gizi Beras.....	23
2.5.4 Tepung Beras	23
2.6 Sifat Organoleptik	25
2.6.1 Definisi Sifat Organoleptik	25
2.6.2 Uji Hedonik.....	25
2.6.3 Panelis	27
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	29
3.1 Kerangka Konsep	29
3.2 Variabel Penelitian.....	29
3.3 Definisi Operasional	29
3.3.1 Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Beras	29
3.3.2 Sifat Organoleptik	30
3.3.3 Nilai Gizi.....	31
BAB IV METODE PENELITIAN	33
4.1 Desain Penelitian	33
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
4.2.1 Penelitian Pendahuluan	33
4.2.2 Penelitian Utama	33
4.3 Alat dan Bahan	34
4.3.1 Alat untuk Pembuatan Muffin	34
4.3.2 Alat untuk Uji Organoleptik.....	35
4.4.1 Bahan untuk Pembuatan Muffin	35
4.4.2 Bahan yang Digunakan dalam Uji Organoleptik	36
4.5 Prosedur	37

4.5.1	Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	37
4.5.2	Pembuatan Tepung Beras	39
4.5.3	Pembuatan Muffin Tepung Kacang Hijau dan Tepung Beras	41
4.6	Rancangan Percobaan	43
4.6.1	Perlakuan	43
4.6.2	Pengulangan	43
4.6.3	Randomisasi	44
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	45
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	46
	Nilai gizi Formulasi 1 dapat dilihat pada tabel 4.7 berikut :	47
	Nilai gizi Formulasi 2 dapat dilihat pada tabel 4.8 berikut :	48
	Nilai gizi Formulasi 3 dapat dilihat pada tabel 4.9 berikut :	49
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		51
5.1	Penelitian Pendahuluan	51
5.2	Penelitian Utama.....	52
5.3	Deskripsi Produk.....	53
5.4	Rendemen	53
5.5	Sifat Organoleptik Muffin Tepung Kacang Hijau dan Tepung Beras	54
5.5.1	Warna	54
5.5.2	Aroma	57
5.5.3	Rasa	59
5.5.4	Tekstur.....	61
5.5.5	Overall	64
5.6	Nilai Gizi.....	65
5.7	Analisis Biaya.....	68
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....		70
6.1	Simpulan	70
6.2	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....		72
LAMPIRAN		77