

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Peneliti	5
1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi	5
1.5.3 Bagi Masyarakat	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Remaja	7
2.2 Serat dan Konstipasi	8
2.2.1 Konstipasi.....	9
2.3 Kacang Merah	10
2.3.1 Pengertian.....	10
2.3.2 Kandungan Gizi Kacang Merah	11
2.3.3 Manfaat kacang merah.....	12
2.3.4 Tepung Kacang Merah.....	13
2.4 Bengkuang	14
2.4.1 Pengertian.....	14
2.4.2 Kandungan Gizi Bengkuang.....	15
2.4.3 Manfaat Bengkuang	16
2.4.4 Tepung Bengkuang.....	17

2.5	<i>Cookies</i>	17
2.5.1	Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	18
2.5.2	Bahan Baku <i>Cookies</i>	19
2.6	Uji Organoleptik.....	22
2.7	Panelis.....	25
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....		26
3.1	Kerangka Konsep.....	26
3.2	Definisi operasional	27
3.2.1	Imbangan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Bengkuang	27
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	27
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN		28
4.1	Desain Penelitian	28
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	28
4.2.1	Waktu Penelitian	28
4.2.2	Tempat Penelitian	28
4.3	Alat dan Bahan.....	28
4.3.1	Alat yang digunakan dalam penelitian.....	28
4.3.2	Bahan yang digunakan dalam penelitian.....	30
4.4	Rancangan Percobaan.....	31
4.4.1	Perlakuan	32
4.4.2	Randomisasi	32
4.4.3	Pengulangan	33
4.5	Prosedur Kerja	33
4.5.1	Pembuatan Tepung Kacang Merah	33
4.5.2	Pembuatan Tepung Bengkuang.....	34
4.5.3	Pembuatan <i>Cookies</i>	35
4.6	Jenis dan Pengumpulan Data	37
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	37
4.7.1	Sifat Organoleptik.....	37
4.7.2	Nilai Gizi	38
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		39

5.1 Penelitian Pendahuluan.....	39
5.2 Penelitian Utama	41
5.3 Deskripsi Produk	42
5.4 Sifat Organoleptik Cookies Kacang Merah dan Bengkuang.....	43
5.4.1Warna.....	43
5.4.2Rasa.....	46
5.4.3Aroma.....	48
5.4.4Tekstur	49
5.4.5Overall.....	51
5.5 Analisa Nilai Gizi Cookies Kacang Merah dan Bengkuang	53
5.6 Analisa Biaya.....	55
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	57
6.1 Simpulan	57
6.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	59