

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
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 Sampel .....	5
1.5.2 Bagi Peneliti .....	5
1.5.3 Bagi Institusi .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Pangan Darurat .....	6
2.1.1 Definisi Pangan Darurat .....	6
2.1.2 Jenis Pangan Darurat .....	6

2.1.3	Kebutuhan Gizi Pangan Darurat .....	7
2.2	Penanganan Gizi Lanjut Usia .....	7
2.3	Protein .....	7
2.4	Kacang Kacang Kedelai .....	10
2.4.1	Definisi Kacang Kedelai .....	10
2.5	Tepung Kacang Kedelai .....	12
2.5.1	Definisi Tepung Kacang Kedelai .....	12
2.5.3	Pembuatan Tepung Kacang Kedelai .....	14
2.6	Pisang Ambon .....	15
2.6.1	Definisi Pisang Ambon .....	15
2.6.2	Nilai Gizi Pisang Ambon .....	16
2.7	Tepung Pisang Ambon .....	17
2.7.1.	Definisi Tepung Pisang Ambon .....	17
2.7.2.	Prosedur Pembuatan Tepung Pisang Ambon .....	17
2.7.5	Nilai Gizi Tepung Pisang Ambon .....	19
2.7	Biskuit .....	20
2.7.1	Definisi Biskuit .....	20
2.7.2	Jenis Biskuit .....	20
2.7.3	Bahan Pembuatan Biskuit .....	21
2.7.4	Proses pembuatan biskuit .....	23
2.7.5	Syarat mutu biskuit menurut SNI 2973:2011 .....	25
2.8	Uji Organoleptik .....	25
2.8.1	Definisi Uji Organoleptik .....	25
2.8.2	Uji Kesukaan (Uji Hedonik) .....	27
2.8.3	Panelis .....	27

2.9 Uji Kadar protein.....	27
2.9.1 Metode Kjeldahl.....	27
2.9.2 Tahap Uji Kadar Protein dengan Metode Kjeldahl.....	28
<b>BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>29</b>
3.1 Kerangka Teoritis .....	29
3.2 Kerangka Konsep.....	30
3.3 Hipotesis .....	30
3.4 Definisi Operasional .....	31
3.4.1 Imbangan Biskuit.....	31
3.4.2 Kadar Protein .....	31
3.4.3 Sifat Organoleptik.....	31
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
4.1 Desain Penelitian .....	33
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	33
4.2.2 Penelitian Utama .....	33
4.2.3 Tempat Penelitian.....	33
4.3 Alat dan Bahan .....	34
4.3.1 Alat.....	34
4.3.2 Bahan.....	36
4.4 Rancangan Percobaan.....	38
4.4.1 Imbangan Biskuit.....	38
4.4.2 Perlakuan.....	41
4.4.3 Pengulangan .....	41

4.4.4 Randomisasi.....	42
4.4.5 Prosedur Penelitian .....	43
4.5 Jenis dan Cara Pengambilan Data .....	45
4.6 Pengolahan dan Analisis Data .....	46
<b>BAB V HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>47</b>
5.1 Penelitian Pendahuluan .....	47
5.2 Deskripsi Produk .....	47
5.3 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik Biskuit.....	49
5.3.1 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik Berdasarkan Aspek Warna Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	49
5.3.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik Berdasarkan Aspek Aroma Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	51
5.3.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik Berdasarkan Aspek Rasa Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	53
5.3.3 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik Berdasarkan Aspek Tekstur Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	55
5.3.4 Pengujian Sifat Organoleptik Berdasarkan Aspek <i>Overall</i> Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	57
5.2 Hasil Analisis Nilai Gizi Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon.....	60
5.2.1 Hasil Pengujian Kadar Protein dengan Metoda Kjedahl .....	60
5.2.2 Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat .....	61
<b>BAB VI PEMBAHASAN .....</b>	<b>62</b>
6.1 Keterbatasan Penelitian .....	62
6.2 Penelitian Pendahuluan .....	62

6.3 Penelitian Utama .....	63
6.4 Sifat Organoleptik Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	64
6.4.1 Warna Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	64
6.4.2 Aroma Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	65
6.4.3 Rasa Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	66
6.4.4 Tekstur Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	67
6.4.5 <i>Overall</i> Biskuit Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	68
6.5 Kadar Protein Tepung Kacang Kedelai Tepung Pisang Ambon .....	70
6.6 Takaran Saji .....	72
6.7 Rendemen .....	72
<b>BAB VII SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
7.1 SIMPULAN .....	74
7.2 SARAN .....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN 1 NASKAH PENJELASAN PENELITIAN .....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN 2 KUESIONER UJI RATING HEDONIK .....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN 3 PERHITUNGAN KEBUTUHAN GIZI .....</b>	<b>87</b>
<b>LAMPIRAN 4 OUTPUT PENGOLAHAN DATA STATISTIK .....</b>	<b>89</b>
<b>LAMPIRAN 5 DOKUMENTASI KEGIATAN .....</b>	<b>101</b>
<b>LAMPIRAN 6 LAPORAN PENGUJIAN HASIL LABORATORIUM .....</b>	<b>107</b>