

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Pembatasan Masalah .....	4
D. Perumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	5
a. Tujuan Umum .....	5
b. Tujuan Khusus .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	6
G. Keterbaharuan Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
A. Kerangka Teori.....	9
1. Pisang .....	10
2. Tepung Pisang .....	10
3. Sorgum .....	11
4. Biskuit.....	12
5. Komposisi dan Syarat Mutu MP-ASI Biskuit .....	13
6. Pembuatan Biskuit.....	14
7. Zat Gizi .....	18
8. Zat Gizi Makro .....	18
9. Uji Organoleptik.....	20

B. Kerangka Berfikir.....	21
C. Kerangka Konsep .....	21
D. Hipotesis Penelitian.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>23</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
B. Jenis Penelitian.....	23
C. Tahapan Penelitian.....	23
1. Penelitian Pendahuluan.....	23
2. Formulasi Pembuatan Biskuit MP-ASI.....	23
3. Proses Pembuatan Biskuit MP-ASI .....	26
4. Uji Organoleptik .....	27
5. Teknik Pengambilan Sampel .....	28
6. Analisis Statistik .....	28
D. Prosedur Uji Proksimat .....	29
1. Analisis Kadar Lemak.....	29
2. Analisis Kadar Protein .....	30
3. Analisis Kadar Air .....	32
4. Analisis Kadar Abu.....	32
5. Analisis Kadar Karbohidrat .....	33
6. Analisis Angka Lempeng Total .....	33
E. Instrumen Penelitian .....	34
1. Variabel Penelitian.....	34
2. Definisi Operasional .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>36</b>
A. Deskripsi Produk.....	36
1. Penelitian Pendahuluan.....	36
2. Penelitian Utama .....	37
B. Uji Organoleptik .....	39
1. Penilaian Hedonik.....	40
2. Penilaian Mutu Hedonik .....	41
C. Uji Nilai Gizi Biskuit.....	46
1. Kadar Air .....	47

2. Kadar Abu .....	47
3. Kadar Protein .....	47
4. Kadar Lemak .....	47
5. Kadar Karbohidrat .....	47
D. Uji Mikrobiologi .....	48
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>49</b>
A. Deskripsi Produk .....	49
B. Uji Organoleptik .....	50
1. Hedonik/Daya terima .....	50
2. Mutu Hedonik .....	54
C. Uji Nilai Gizi .....	57
D. Uji Mikrobiologi .....	61
E. Faktor Keterbatasan dalam Penelitian .....	62
<b>BAB VI KESIMPULAN SARAN .....</b>	<b>64</b>
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>70</b>