

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	2
1.3. Pembatasan Masalah.....	3
1.4. Perumusan Masalah.....	3
1.5. Tujuan Penelitian.....	3
1.6. Manfaat Penelitian.....	4
1.7. Keterbaruan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Cangkang Telur.....	7
2.2. Bengkuang ( <i>Pachyrhizus erosus</i> ).....	8
2.3. Biskuit.....	10
2.4. Nilai Gizi.....	13
2.5. Nilai Organoleptik.....	17
2.6. Kerangka Berfikir.....	20
2.7. Kerangka Konsep.....	20
2.8. Hipotesis Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.2. Bahan dan Alat.....	22
3.3. Jenis dan Tahapan Penelitian.....	22
3.4. Prosedur Penelitian.....	23
3.5. Instrumen Penelitian.....	29
3.6. Definisi Konseptual.....	29
3.7. Definisi Operasional.....	29
3.8. Pengolahan dan Analisis Data.....	31

BAB IV HASIL PENELITIAN.....	33
4.1. Penentuan Formula Pembuatan Biskuit.....	33
4.2. Uji Organoleptik.....	35
4.3. Nilai Gizi.....	40
BAB V PEMBAHASAN.....	44
5.1. Deskripsi Produk.....	44
5.2. Uji Organoleptik.....	45
5.3. Nilai Gizi.....	51
BAB VI PENUTUP.....	58
6.1. Kesimpulan.....	58
6.2. Saran.....	59
DAFTAR REFERENSI	
LAMPIRAN	



**DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 1.1. Keterbaruan Penelitian.....	4
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Cangkang Telur Ayam.....	8
Tabel 2.2. Komposisi Kimia Bengkuang.....	9
Tabel 2.3. Syarat Mutu Biskuit.....	11
Tabel 3.1. Formulasi Biskuit Bengkuang Cangkang Telur.....	24
Tabel 3.2. Definisi Operasional.....	29
Tabel 4.1. Jumlah Biskuit yang Dihasilkan.....	34
Tabel 4.2. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik Biskuit Bengkuang Cangkang Telur.....	35
Tabel 4.3. Daya Terima Biskuit Bengkuang Cangkang Telur.....	38
Tabel 4.4. Hasil Analisis Nilai Gizi Biskuit Bengkuang Cangkang Telur.....	40



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Bengkuang.....	8
Gambar 2.2. Kerangka Berfikir.....	20
Gambar 2.3. Kerangka Konsep.....	21
Gambar 3.1. Skema Pembuatan Tepung Cangkang Telur.....	23
Gambar 3.2. Skema Pembuatan Biskuit Bengkuang Cangkang Telur.....	24
Gambar 4.1. Tepung Cangkang Telur.....	33
Gambar 4.2. Formulasi Biskuit.....	34

