

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi masalah	3
1.3 Pembatasan masalah	3
1.4 Rumusan masalah	3
1.5 Tujuan penelitian	3
1.5.1 Tujuan Umum	3
1.5.2 Tujuan Khusus	3
1.6 Manfaat penelitian	4
1.7 Keterbaruan penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Balita (3-5 tahun)	7
2.2 Pemberian Makanan Tambahan	8
2.3 Tempe	9
2.4 Tepung tempe	9
2.5 Umbi bit (<i>Beta vulgaris</i>)	11
2.5.1 Bit putih atau Bit Potong (<i>Beta vulgaris L. Var. Cicla L</i>)	12
2.5.2 Bit Merah (<i>Beta vulgaris L. Var. Rubra L</i>)	12
2.6 Kue semprong	14
2.6.1 Tepung Beras	16
2.6.2 Tepung Kacang Hijau	17
2.6.3 Tepung Sagu	17
2.6.4 Telur	18
2.6.5 Gula	18

2.6.6 Santan	18
2.6.7 Mentega	19
2.7 Karakteristik fisik	19
2.8 Uji organolaptik	19
2.9 Uji total plate count	19
2.10 Panelis	20
2.11 Kelebihan dan kelemahan uji organoleptik	20
2.12 Macam-macam uni penerimaan	21
2.13 Uji Analisis Aktivitas Antioksidan	21
2.14 Kerangka Berpikir	23
2.15 Kerangka Konsep	24
2.16 Hipotesis	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Tempat dan Waktu	25
3.2 Alat dan Bahan	25
3.3 Desain Penelitian	26
3.4 Prosedur penelitian	26
3.5 Variabel Penelitian	26
3.6 Definisi Konseptual	49
3.7 Definisi Operasional	49
3.8 Tahap Penelitian	50
3.9 Proses Pembuatan Tempe	28
3.10 Proses Pembuaan Selai Umbi Bit	28
3.11 Proses Pembuatan Kue Semprong	29
3.12 Penelitian Daya Terima	30
3.13 Penentuan Formulasi Kue Semprong	31
3.14 Analisi Data	32
BAB IV HASIL	37
4.1 Deskripsi Produk	37
4.2 Penilaian Organoleptik	37
4.2.1 Uji Hedonik	37
4.2.2 Mutu Hedonik	39
4.2.3 Daya Terima Panelis Konsumen	40
4.3 Analisis Proksimat	43
4.4 Analisis Aktivitas Antioksidan	44

4.5 Uji Mikrobiologi Kue Semprong	44
4.6 Karakteristik Fisik	45
4.6.1 Analisis Dimensi (berat, Panjang, lebar)	45
4.6.2 Analisis Kerenyahan	45
BAB V PEMABAHASAN	47
5.1 Deskripsi Produk	47
5.2 Uji Organoleptik	48
5.2.1 Aroma	48
5.2.2 Rasa	49
5.2.3 Tekstur	49
5.2.4 Warna	50
5.2.5 Keseluruhan	51
5.3 Produk Pilihan Konsumen	51
5.4 Nilai Gizi Produk	52
5.4.1 Kadar Air	53
5.4.2 Kadar Abu	53
5.4.3 Kadar Karbohidrat	54
5.4.4 Kadar Protein	54
5.4.5 Kadar Lemak	55
5.4.6 Kadar Aktivitas Antioksidan	56
5.4.7 Kadar TPC (total plate count)	56
5.4.8 Karakteristik Fisik	57
5.5 Keterbatasan Penelitian	58
BAB IV PENUTUP	59
6.1 Kesimpulan	59
6.2 Saran	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 kue Semprong	16
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir.....	23
Gambar 2.3 Kerangka Konsep.....	24
Gambar 3.1 Skema Proses Pembuatan Selai Umbi Bit.....	29
Gambar 3.2 Skema Pembuatan Kue Semprong.....	30
Gambar 4.1 Uji Hedonik Aroma.....	41
Gambar 4.2 Uji Hedonik Rasa.....	41
Gambar 4.3 Uji Hedonik Tekstur.....	42
Gambar 4.4 Uji Hedonik Warna.....	42
Gambar 4.5 Uji Hedonik Keseluruhan.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	4
Tabel 2.1 Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat dan Air yang dianjurkan untuk balita Indonesia (perorang perhari).....	8
Tabel 2.2 Klasifikasi Ilmiah Kedelai	10
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Tempe per 100 gram.....	11
Tabel 2.4 Klasifikasi Ilmiah Tanaman bit.....	12
Tabel 2.5 Komposisi Kandungan Zat Gizi pada Bit per 100 gram bahan	13
Tabel 2.6 Syarat Mutu Biskuit SNI 2973-2011	15
Tabel 2.7 Komposisi Zat Gizi Tepung Beras per 100 gram	16
Tabel 2.8 Kandungan Nutrisi pada Tepung Sagu 100 gram.....	18
Tabel 3.1 Komposisi Formula Pembuatan Kue Semprong.....	32
Tabel 4.1 Penilaian Uji Hedonik kue semprong dan selai umbi bit.....	38
Tabel 4.2 Penilaian Uji Mutu Hedonik Kue semprong dan Selai Umbi Bit.....	39
Tabel 4.3 Hasil Analisis Proksimat Kue Semprong dengan Selai Umbi Bit	43
Tabel 4.4 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Kue Semprong dan selai umbi bit	44
Tabel 4.5 Hasil Uji Total Plate Count selai umbi bit.....	45
Tabel 4.6 Hasil Mean Uji Dimensi Kue Semprong	45
Tabel 4.7 Hasil Uji Kekerasan Kue Semprong.....	46