

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan.....	5
1.5.1 Tujuan Umum.....	5
1.5.2 Tujuan Khusus.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.6.1 Bagi Peneliti.....	5
1.6.2 Bagi Masyarakat.....	5
1.6.3 Bagi Industri.....	5
1.7 Keterbaharuan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Konsumsi Makanan Jajanan Anak Usia Sekolah.....	10
2.2 Cookies.....	11
2.2.1 Definisi Cookies.....	11
2.2.2 Bahan dan Cara Pembuatan Cookies.....	11
2.2.3 Standar SNI Cookies	13
2.3 Karakteristik dan Nilai Gizi Ikan Teri.....	14
2.4 Karakteristik dan Nilai Gizi Kacang Merah.....	15
2.5 Karakteristik dan Nilai Gizi Isolated Soy Protein.....	16
2.6 Sifat Uji Organoleptik.....	16
2.7 Panelis.....	17
2.7.1 Panelis Perseorangan.....	18
2.7.2 Panel Terbatas.....	18
2.7.3 Panel Terlatih.....	18
2.7.4 Panel Agak Terlatih.....	18
2.7.5 Panel Tidak Terlatih.....	18
2.7.6 Panel Konsumen.....	18
2.7.7 Panel Anak-Anak.....	18
2.8 Zat Gizi.....	19
2.8.1 Karbohidrat.....	19
2.8.2 Protein.....	19
2.8.3 Lemak.....	19
2.8.4 Kalsium.....	20
2.8.5 Besi.....	20
2.9 Klaim Gizi.....	20
2.10 Kerangka Berfikir.....	21

2.11 Kerangka Konsep.....	22
2.12 Hipotesis.....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.2 Sasaran Produk.....	24
3.3 Rancangan Penelitian.....	24
3.4 Alat dan Bahan.....	24
3.4.1 Alat.....	24
3.4.2 Bahan.....	24
3.5 Prosedur Penelitian.....	25
3.5.1 Penentuan Formulasi <i>Cookies</i>	25
3.5.2 Analisis Formulasi <i>Cookies</i>	25
3.5.3 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i>	26
3.6 Instrumen Penelitian.....	28
3.6.1 Variabel Penelitian.....	28
3.6.2 Definisi Konseptual.....	28
3.6.3 Definisi Operasional.....	29
3.6.4 Teknik Pengambilan Sampel.....	31
3.6.5 Teknik Pengambilan Data.....	32
3.7 Analisis Statistik dan Zat Gizi.....	32
3.7.1 Analisis Univariat.....	32
3.7.2 Analisis Bivariat.....	32
3.7.3 Analisis Kandungan Zat Gizi.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	38
4.1 Penentuan Formulasi.....	38
4.2 Penelitian Lanjutan.....	38
4.3 Uji Organoleptik.....	39
4.3.1 Uji Daya Terima (Hedonik) Panelis Semi Terlatih.....	39
4.3.2 Uji Daya Terima (Mutu Hedonik) Panelis Semi Terlatih.....	41
4.4 Nilai Zat Gizi.....	42
4.4.1 Kadar Air.....	43
4.4.2 Kadar Abu.....	43
4.4.3 Protein.....	43
4.4.4 Lemak.....	44
4.4.5 Karbohidrat.....	44
4.4.6 Serat	44
4.4.7 Kalsium.....	44
4.4.8 Zat Besi.....	45
4.5 Klaim Zat Gizi.....	45
4.6 Sifat Fisik.....	46
BAB V PEMBAHASAN.....	47

5.1 Deskripsi Produk Cookies.....	47
5.2 Uji Organoleptik Produk Cookies.....	48
5.2.1 Penilaian Rasa Cookies.....	48
5.2.2 Penilaian Warna Cookies.....	49
5.2.3 Penilaian Aroma Cookies.....	50
5.2.4 Penilaian Tekstur Cookies.....	51
5.3 Analisis Kandungan Zat Gizi Cookies.....	52
5.3.1 Kadar Air.....	52
5.3.2 Kadar Abu.....	53
5.3.3 Kadar Lemak.....	54
5.3.4 Kadar Protein.....	55
5.3.5 Kadar Karbohidrat.....	56
5.3.6 Kadar Kalsium.....	56
5.3.7 Kadar Besi.....	57
5.4 Analisis Klaim Zat Gizi Pada Cookies.....	58
5.5 Analisis Sifat Fisik Pada Cookies.....	59
5.6 Kelebihan Penelitian.....	59
5.7 Kekurangan Penelitian.....	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
6.1 Kesimpulan.....	60
6.2 Saran.....	60
DAFTAR REFERENSI.....	61
LAMPIRAN.....	66