

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Perumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Bayi	14
2.1.1 Masalah Gizi	15
2.1.2 Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi	15
2.2 MPASI.....	17
2.2.1 Frekuensi dan jumlah pemerian MPASI.....	17
2.2.2 Tekstur MPASI	18
2.2.3 Bahan makanan untuk MPASI.....	19
2.3 <i>Finger Food</i>	19
2.4 Biskuit	20
2.4.1 Proses Pembuatan Biskuit.....	22

2.4.2	Bahan Pembuatan Biskuit	23
2.5	Hati Ayam	28
2.6	Kacang Tunggak (<i>Vigna unguilata L</i>).....	30
2.7	Analisis Zat Gizi.....	32
2.7.1	Analisis Proksimat	32
2.8	Uji Organoleptik.....	33
2.8.1	Parameter Uji Organoleptik	33
2.8.2	Metode Pengujian.....	34
2.9	Panelis	35
2.9.1	Panel Perseorangan	35
2.9.2	Panel Terbatas	35
2.9.3	Panel Terlatih	36
2.9.4	Panel Agak Terlatih.....	36
2.9.5	Panel Tidak Terlatih.....	36
2.9.6	Panel Konsumen	36
2.10	Hipotesis	37
2.11	Kerangka Teori.....	37
2.12	Kerangka Konsep	39
BAB III		40
METODE PENELITIAN.....		40
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	40
3.1.1	Tempat Penelitian.....	40
3.1.2	Waktu Penelitian	40
3.2	Desain dan Jenis Penelitian	40
3.3	Alat dan Bahan	40
3.3.1	Alat.....	40
3.3.2	Bahan.....	41
3.4	Tahapan Penelitian	41
3.4.1	Penelitian Pendahuluan	41
3.4.2	Pembuatan Produk <i>finger food</i> biskuit MPASI dengan tepung kacang tunggak dan hati ayam	43
3.4.3	Penelitian Utama	48
3.5	Uji Organoleptik.....	48
3.5.1	Uji Mutu Hedonik	48

3.5.2	Uji Hedonik (Daya Terima)	48
3.6	Analisis Proksimat.....	49
3.6.1	Kadar Air (BSN, 1992)	49
3.6.2	Kadar Abu Total (BSN, 1992)	49
3.6.3	Kadar Lemak Metode Soxlet (BSN, 1992).....	50
3.6.4	Kadar Protein Metode Kjeldahl (BSN, 1992).....	50
3.6.5	Kadar Karbohidrat Metode <i>By Difference</i> (BSN, 1992).....	51
3.7	Instrumen Penelitian	52
3.7.1	Variabel Penelitian	52
3.8	Definisi Konseptual	52
3.8.1	Rasa.....	52
3.8.2	Warna	52
3.8.3	Aroma.....	52
3.8.4	Tekstur.....	52
3.8.5	Kadar Air.....	53
3.8.6	Kadar Abu	53
3.8.7	Kadar Protein	53
3.8.8	Kadar Lemak.....	53
3.8.9	Kadar Karbohidrat.....	53
3.8.10	Kadar Zat Besi.....	53
3.8.11	Kadar Seng	53
3.9	Definisi Operasional.....	54
3.10	Analisis Statistik.....	55
3.10.1	Uji <i>One Way Anova</i>	55
3.11	Organisasi Penelitian	56
3.11.1	Ketua Penelitian	56
3.11.2	Peneliti	56
3.12	Biaya Penelitian.....	56
3.13	Rencana Publikasi	56
BAB IV	57
HASIL PENELITIAN	57
4.1	Formulasi dan Deskripsi Produk	57
4.2	Nilai Gizi Produk.....	59
4.2.1	Kadar Air.....	60

4.2.2	Kadar Abu	61
4.2.3	Protein	61
4.2.4	Lemak.....	62
4.2.5	Karbohidrat	62
4.2.6	Besi.....	63
4.2.7	Seng.....	63
4.3	Penilaian Mutu Hedonik.....	64
4.3.1	Warna	64
4.3.2	Tekstur.....	64
4.3.3	Rasa.....	65
4.3.4	Aroma.....	65
4.4	Penilaian Hedonik	66
4.4.1	Warna	66
4.4.2	Tekstur.....	67
4.4.3	Rasa.....	67
4.4.4	Aroma.....	68
4.5	Harga Pokok Produksi.....	68
BAB V	70
PEMBAHASAN	70
5.1	Formulasi dan Deskripsi Produk	70
5.2	Nilai Gizi Produk.....	71
5.2.1	Kadar Air.....	71
5.2.2	Kadar Abu	72
5.2.3	Protein	74
5.2.4	Lemak.....	76
5.2.5	Karbohidrat	77
5.2.6	Besi.....	78
5.2.7	Seng.....	80
5.3	Penilaian Mutu Hedonik.....	81
5.3.1	Warna	81
5.3.2	Tekstur.....	82
5.3.3	Rasa.....	83
5.3.4	Aroma.....	84
5.4	Penilaian Hedonik	85

5.4.1	Warna.....	85
5.4.2	Tekstur.....	86
5.4.3	Rasa.....	87
5.4.4	Aroma.....	88
5.5	Keterbatasan Penelitian.....	89
BAB VI.....		90
KESIMPULAN.....		90
6.1	Kesimpulan.....	90
6.2	Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....		91
LAMPIRAN.....		100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kacang Tunggak	30
Gambar 2. 2 Kerangka Teori.....	38
Gambar 2. 3 Kerangka Konsep	39
Gambar 3. 1 Diagram alir pembuatan tepung kacang tunggak.....	42
Gambar 3. 2 Diagram alir pembuatan tepung hati ayam	43
Gambar 3. 3 Diagram alir pembuatan finger food biskuit MPASI.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keterbaruan Penelitian.....	7
Tabel 2. 1 Tekstur MPASI berdasarkan usia.....	18
Tabel 2. 2 Persyaratan Mutu Biskuit.....	22
Tabel 2. 3 Kandungan zat gizi tepung terigu dalam 100 gr	24
Tabel 2. 4 Perbandingan kandungan protein hewani dalam 100 gr	28
Tabel 2. 5 Kandungan zat gizi hati ayam dalam 100 gr.....	29
Tabel 2. 6 Kandungan zat gizi kacang tunggak dalam 100 gr	32
Tabel 2. 7 Perbandingan kandungan protein kacang lokal dalam 100 gr	32
Tabel 3. 1 Persentase Tepung Hati Ayam dan Tepung Kacang Tunggak dalam Total Tepung Komposisi.....	44
Tabel 3. 2 Formulasi Finger Food Biskuit MPASI.....	44
Tabel 3. 3 Nilai Gizi F0.....	45
Tabel 3. 4 Nilai Gizi F1.....	45
Tabel 3. 5 Nilai Gizi F2.....	45
Tabel 3. 6 Nilai Gizi F3.....	46
Tabel 3. 7 Definisi Operasional	54
Tabel 4. 1 Persentase Trial error.....	58
Tabel 4. 2 Nilai Gizi Finger Food Biskuit MPASI per 100gr.....	60
Tabel 4. 3 Nilai Mutu Hedonik Panelis Konsumen	64
Tabel 4. 4 Nilai Hedonik Panelis Konsumen.....	66
Tabel 4. 5 Harga Pokok Produksi	69