

DAFTAR ISI

	hlm.
LEMBAR PERNYATAAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR GRAFIK.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah.....	8
1.4 Perumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	9
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS.....	11
2.1 Deskripsi Teoritis.....	11
2.1.1 Pengertian Singkong.....	11
2.1.2 Tepung Singkong.....	15

2.1.3	Kegunaan Singkong dan Tepung Singkong	17
2.1.4	Kelebihan Singkong dan Tepung Singkong.....	18
2.1.5	Kulit Singkong.....	19
2.1.6	Biskuit.....	22
2.1.7	Bahan-Bahan Pembuatan Biskuit.....	24
2.1.8	Pengeringan.....	29
2.1.9	Uji Organoleptik.....	30
2.1.10	Jenis-Jenis Uji Penerimaan	32
2.1.11	Uji Anova dan Bonferonni.....	34
2.1.12	Zat Gizi.....	35
2.1.13	Balita.....	40
2.2	Kerangka Berpikir.....	44
2.3	Kerangka Konsep.....	45
2.4	Hipotesis.....	46
	BAB III METODE PENELITIAN.....	47
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	47
3.2	Prosedur Penelitian.....	47
3.3	Instrumen Penelitian.....	51
3.4	Teknik Pengambilan Sampel.....	53
3.5	Teknik Analisis Data.....	56
	BAB IV HASIL PENELITIAN	57
4.1	Hasil.....	57
4.1.1	Pembuatan Tepung.....	57
4.1.2	Formula Pembuatan Tepung.....	58

4.1.3	Pembuatan Biskuit.....	60
4.2	Uji Organoleptik.....	61
4.2.1	Penilaian Mutu Hedonik.....	61
4.2.2	Penilaian Uji Hedonik.....	66
4.3	Uji Nilai Gizi.....	73
BAB V PEMBAHASAN		75
5.1	Deskripsi Produk.....	75
5.2	Uji Organoleptik.....	77
5.2.1	Rasa.....	77
5.2.2	Warna.....	79
5.2.3	Aroma.....	80
5.2.4	Tekstur.....	81
5.3	Analisis Zat Gizi.....	83
5.3.1	Kadar Air.....	83
5.3.2	Kadar Abu.....	84
5.3.3	Kadar Protein.....	85
5.3.4	Kadar Lemak.....	86
5.3.5	Kadar Karbohidrat.....	86
5.4	Implikasi Hasil Penelitian.....	88
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		90
6.1	Kesimpulan.....	90
6.2	Saran.....	90

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN