

DAFTAR PUSTAKA

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
ABSTRAK	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pembatasan 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
1.5.1 Manfaat Bagi Masyarakat	5
1.5.2 Manfaat Bagi Sekolah	6
1.5.3 Manfaat Bagi Industri	6
1.5.4 Manfaat Bagi Institusi	6
1.5.5 Manfaat Bagi Peneliti	6
1.6 Keaslian/Keterbaruan Masalah	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Anak Usia Sekolah	10
2.1.1 Zat Gizi Pada Anak Usia Sekolah	10
2.1.2 Makanan Tambahan Anak Sekolah	11
2.2 Bakpao	12
2.3 Sukun (<i>Artocarpus communis</i>)	13
2.3.1 Tepung Sukun	14
2.4 Kacang Hitam (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	15

2.5 Analisis Proksimat	16
2.5.1 Kadar Air	23
2.5.2 Kadar Protein	23
2.5.3 Kadar Lemak	24
2.5.4 Kadar Karbohidrat	24
2.6 Penilaian Organoleptik	24
2.6.1 Warna	25
2.6.2 Rasa	25
2.6.3 Aroma	25
2.6.4 Tekstur	26
2.6.5 Uji Mutu Hedonik	26
2.6.6 Uji Hedonik	26
2.7 Panelis	27
2.8 Kerangka Berpikir	29
2.9 Kerangka Konsep	31
2.10 Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.2 Jenis Penelitian	33
3.3 Bahan dan Alat	33
3.3.1 Bahan	33
3.3.2 Alat	33
3.4 Prosedur Penelitian	34
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	34
3.4.2 Penelitian Utama	36
3.5 Instrumen Penelitian	42
3.5.1 Variabel	42
3.5.2 Definisi Konseptual	42

3.5.3 Definisi Operasional	43
3.6 Teknik Pengambilan Data	48
3.7 Pengolahan Data	48
3.8 Organisasi Penelitian	49
3.8.1 Ketua Penelitian	49
3.8.2 Peneliti	49
3.9 Biaya Penelitian	49
3.10 Rencana Publikasi	49
BAB IV HASIL PENELITIAN	50
4.1 Formulasi Produk	50
4.2 Penilaian Uji Hedonik	52
4.2.1 Warna	52
4.2.2 Aroma	53
4.2.3 Rasa	53
4.2.4 Tekstur	54
4.2.5 Keseluruhan	54
4.3 Nilai Zat Gizi Produk	55
4.3.1 Kadar Protein	56
4.3.2 Kadar Lemak	56
4.3.3 Kadar Karbohidrat	56
4.3.4 Kadar Air	57
4.3.5 Kadar Abu	57
4.3.6 Kalsium	58
4.3.7 Angka Lempeng Total	58
4.4 Harga Pokok Produksi	58
BAB V PEMBAHASAN	61
5.1 Formulasi dan Deskripsi Produk	61
5.2 Uji Hedonik	61

5.2.1 Warna	61
5.2.2 Aroma	63
5.2.3 Rasa	64
5.2.4 Tekstur	65
5.2.5 Keseluruhan	66
5.3 Analisis Zat Gizi	67
5.3.1 Kadar Protein	67
5.3.2 Kadar Lemak	68
5.3.3 Kadar Karbohidrat	69
5.3.4 Kadar Air	71
5.3.5 Kadar Abu	72
5.3.6 Kalsium	73
5.3.7 Angka Lempeng Total	74
5.4 Keterbatasan Penelitian	75
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	76
6.1 Kesimpulan	76
6.2 Sara	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bakpao	13
Gambar 2.2 Sukun Tua (<i>Artocarpus communis</i>).....	14
Gambar 2.3 Tepung Sukun.. ..	15
Gambar 2.4 Kacang Hitam (<i>Phaseolus vulgaris</i>).....	16
Gambar 2.5 Tepung Kacang Hitam.....	18
Gambar 2.6 Contoh kuisioner Skala Gambar.....	27
Gambar 2.7 Kerangka Teori	30
Gambar 2.8 Kerangka Konsep	31
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Sukun	35
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hitam.	37
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatn Kulit Bakpao	38
Gambar 3.4 Diagram Alir Pembuatan Isian Bakpao	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	6
Tabel 2.1 Kebutuhan zat gizi makro dan mikro untuk anak sekolah	10
Tabel 2.2 Komposisi Gizi buah sukun per 100gr.....	15
Tabel 2.3 Komposisi Gizi Tepung Sukun per100 gr.....	16
Tabel 2.4 Komposisi Gizi kacang-kacangan.....	17
Table 3.1 Formulasi <i>Trial eror</i> penambahan tepung sukun dalam pembuatan bakpao	34
Table 3.2 Formula Penambahan Tepung Sukun dan Tepung Kacang Hitam.....	35
Tabel 3.3 Formula Kulit Bakpao	38
Tabel 3.4 Defini Operasional	43
Tabel 4.1 Formulasi Bakpao Tepung Sukun dan Tepung Kacang Hitam Penelitian Utama.....	51
Tabel 4. 2 Penilaian Uji Hedonik Panelis Konsumen	52
Tabel 4.3 Nilai Zat Gizi Bakpao Tepung Sukun dan Tepung Kacang Hita.....	58
Tabel 4. 4 Harga Pokok Produksi Bakpao	61