

## DAFTAR ISI

	Hlm
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR GRAFIK.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Perumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	5
F. Manfaat Penelitian	
1. Bagi Peneliti.....	6
2. Bagi Ahli Gizi.....	6
3. Bagi Program Studi.....	6
4. Bagi Industri.....	6
5. Bagi Masyarakat.....	6
G. Keterbaruan Penelitian.....	7
<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESA</b>	
A. Deskripsi Teoritis	
1. Autisme dan Diit.....	9
2. Ubi Jalar Oranye.....	15
3. Tepung Ubi Jalar.....	17
4. Beras.....	19
5. Tepung Beras.....	20
6. Kedelai.....	21
7. Tepung Kedelai.....	23
8. Biskuit.....	24
B. Kerangka Berpikir.....	28
C. Kerangka Konsep.....	29

<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
B. Bahan dan Alat.....	31
C. Tahapan Penelitian.....	32
D. Evaluasi Karakteristik Mutu Produk.....	36
E. Instrumen Penelitian.....	41
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	45
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	46
1. Faktor Keterbatasan dalam Penelitian.....	46
2. Penelitian Pendahuluan.....	47
3. Penelitian Lanjutan.....	48
B. Hasil Analisis Data.....	49
1. Uji Daya Terima Organoleptik.....	49
a. Uji Hedonik .....	49
b. Uji Mutu Hedonik.....	57
2. Hasil Analisa Nilai Gizi Biskuit.....	65
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Produk.....	67
B. Penelitian Organoleptik.....	68
1. Uji Hedonik.....	69
2. Uji Mutu Hedonik.....	73
C. Uji Nilai Gizi.....	77
1. Kadar Air.....	77
2. Kadar Abu.....	78
3. Kadar Protein.....	79
4. Kadar Lemak.....	80
5. Kadar Karbohidrat.....	81
6. Kadar <i>Beta Carotene</i> .....	81
7. Nilai Kalori Biskuit.....	83
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	84
B. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	86