

## DAFTAR ISI

	Hlm
<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING</b>	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iv
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b>	v
<b>KATA PENGANTAR</b>	vi
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS</b>	vii
<b>AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS</b>	viii
<b>ABSTRAK</b>	ix
<b>ABSTRACT</b>	x
<b>DAFTAR ISI</b>	xii
<b>DAFTAR TABEL</b>	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xiv
<b>1. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Hipotesis .....	4
1.6 Keterbaharuan Penelitian .....	5
1.7 Tempat Penelitian .....	7
<b>2. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Sifat Fisik dan Kimia Pati Singkong .....	9
2.2 Karakteristik Ikan Kembung Como .....	11
2.3 Kandungan Gizi dan Pemanfaatan Ekstrak Wortel .....	14
2.4 Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) .....	15
2.5 Produk MP-ASI Biskuit .....	18
2.6 Uji Organoleptik .....	21
2.7 Angka Lempeng Total ( <i>Total Plate Count</i> ) .....	23
2.8 Panelis .....	23
2.9 Kerangka Berfikir .....	25
2.10 Kerangka Konsep .....	26
<b>3. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Bahan dan Alat .....	27
3.2 Jenis dan Rancangan Penelitian .....	27
3.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	28
3.2.2 Penelitian Lanjutan .....	28

3.3 Instrumen Penelitian .....	37
3.3.1 Variabel Penelitian .....	37
3.3.2 Definisi Operasional .....	38
3.4 Jadwal Penelitian .....	39
<b>4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
4.1 Penelitian Pendahuluan .....	40
4.1.1 Deskripsi Produk .....	40
4.1.2 Hasil Pembuatan Tepung Ikan Kembung Como .....	40
4.1.3 Hasil Pembuatan Produk Biskuit .....	41
4.2 Penelitian Lanjutan .....	42
4.2.1 Uji Hedonik .....	42
4.2.2 Uji Mutu Hedonik .....	49
4.2.3 Uji Kandungan Nilai Gizi Biskuit .....	56
4.2.4 Uji Angka Lempeng Total Biskuit (Jumlah Total Bakteri) .....	63
4.2.5 Kontribusi Biskuit terhadap Kecukupan Gizi .....	64
<b>5. PENUTUP .....</b>	<b>67</b>
5.1 Kesimpulan .....	67
5.2 Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	