

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
E. Hipotesis Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
F. Keterbaharuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Buah Alkesa.....	Error! Bookmark not defined.
B. Biskuit MP-ASI.....	Error! Bookmark not defined.
D. Nilai Gizi Produk MP-ASI.....	Error! Bookmark not defined.
E. Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
F. Kerangka Berfikir.....	Error! Bookmark not defined.
G. Kerangka Konsep.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Waktu dan Tempat.....	25
B. Alat dan Bahan.....	25
C. Jenis dan Tahapan Penelitian.....	26
D. Analisis Statistik.....	Error! Bookmark not defined.
E. Instrumen Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN	42
A. Penentuan Formula Pembuatan Biskuit.....	42
B. Uji Organoleptik.....	44
C. Uji Nilai Gizi Biskuit.....	53
D. Uji Mikrobiologi Biskuit.....	56

BAB V PEMBAHASAN	57
A. Deskripsi Produk	57
B. Uji Organoleptik	57
C. Uji Nilai Gizi Biskuit	65
D. Uji Mikrobiologi Biskuit.....	72
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN 1	79
LAMPIRAN 2	85
LAMPIRAN 3	90
LAMPIRAN 4	106
LAMPIRAN 5	110
LAMPIRAN 6	120

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaharuan Penelitian	5
Tabel 2.1 Nilai Gizi 100 gram buah Alkesa	10
Tabel 2.2 Persyaratan Mutu Biskuit yang Harus Dipenuhi	13
Tabel 3.1 Formulasi Biskuit MP-ASI	28
Tabel 3.2 Definisi Operasional	38
Tabel 4.1 Jumlah biskuit yang dihasilkan	43
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik	45
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Uji Daya Terima.....	49
Tabel 4.4 Hasil Uji Nilai Gizi	53
Tabel 4.5 Hasil Analisis <i>Total Plate Count (TPC)</i>	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Kerangka Berfikir	24
Gambar 2.2 Skema Kerangka Konsep.....	25
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Biskuit MP-ASI.....	28
Gambar 4.1 Formulasi pendahuluan buah alkesa:tepung terigu	43
Gambar 4.2 Biskuit MP-ASI.....	44
Gambar 5.1 Grafik perbandingan formulasi biskuit dari segi mutu hedonik	58
Gambar 5.2 Grafik perbandingan formulasi biskuit dari segi daya terima	62

