

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I    PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian	
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus .....	4
D. Manfaat Penelitian	
1. Manfaat Praktis .....	5
2. Manfaat Keilmuan .....	5
BAB II    TINJAUAN PUSTAKA	
A. Gizi Kurang .....	6
B. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) .....	7
C. Cookies .....	9
D. Penepungan .....	10
E. Labu Kuning .....	10
F. Tempe .....	13
G. Nilai Energi .....	14
H. Kadar Karbohidrat .....	15
I. Kadar Protein.....	16
J. Kadar Lemak .....	17
K. Kadar Air.....	18
L. Kadar Abu.....	18
M. Mutu Organoleptik .....	18
BAB III    KERANGKA KONSEP .....	20
BAB IV    METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian .....	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
C. Alat dan Bahan	
1. Alat .....	22
2. Bahan .....	23
D. Variabel Penelitian	
1. Variabel <i>Independent</i> .....	25
2. Variabel <i>Dependent</i> .....	25
E. Definisi Operasional Variabel .....	26

F.	Prosedur Penelitian	
1.	Prosedur Pembuatan Tepung Tempe .....	28
2.	Prosedur Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	29
3.	Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Modifikasi.....	30
G.	Pelaksanaan Penelitian	
1.	Penelitian Pendahuluan .....	31
2.	Penelitian Utama.....	31
H.	Metode Analisis	
1.	Analisis Kadar Karbohidrat.....	32
2.	Analisis Kadar Protein .....	33
3.	Analisis Kadar Lemak .....	34
4.	Analisis Kadar Abu .....	35
5.	Analisis Kadar Air.....	35
6.	Perhitungan Nilai Energi .....	35
7.	Mutu Organoleptik .....	35
8.	Taraf Perlakuan Terbaik.....	36
I.	Pengolahan dan Analisis Data	
1.	Pengolahan dan Analisis Kadar Zat Gizi .....	37
2.	Mutu Organoleptik.....	37
3.	Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	38
4.	Instrumen Analisis Data .....	39
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	
A.	Deskripsi Produk .....	40
B.	Sifat dan Mutu Kimia	
1.	Kadar Karbohidrat .....	41
2.	Kadar Protein .....	42
3.	Kadar Lemak.....	43
4.	Kadar Air.....	44
5.	Kadar Abu.....	45
C.	Nilai Energi .....	46
D.	Sifat dan Mutu Organoleptik .....	47
1.	Warna .....	48
2.	Aroma .....	50
3.	Rasa .....	51
4.	Tekstur .....	52
E.	Taraf Perlakuan Terbaik .....	54
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	
A.	Kesimpulan .....	57
B.	Saran .....	57
DAFTAR PUSTAKA.....		58
LAMPIRAN .....		62

## DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2. 1	Syarat Mutu Produk Makanan Tambahan dalam 100 gram.	8
Tabel 2. 2	Standar <i>Cookies</i> berdasarkan SNI 01-2973-1992 .....	10
Tabel 2. 3	Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 gram Bahan .....	12
Tabel 2. 4	Komposisi Kimia Tepung Labu Kuning per 100 gram Bahan	12
Tabel 2. 5	Perbandingan Kandungan Gizi Kedelai dan Tempe Per 100 gram BDD .....	13
Tabel 2. 6	Perbandingan Kandungan Gizi dalam 100 gram Tempe dan Tepung Tempe .....	14
Tabel 2. 7	Angka Kecukupan Energi untuk Anak Balita .....	15
Tabel 2. 8	Angka Kecukupan Protein Anak Balita (gr/kgBB sehari ) ....	17
Tabel 2. 9	Tingkat Kecukupan Lemak Anak Balita .....	17
Tabel 4. 1	Taraf Perlakuan Substitusi Tepung .....	21
Tabel 4. 2	Bahan Penyusun <i>Cookies</i> .....	23
Tabel 4. 3	Total Bahan Penyusun <i>Cookies</i> .....	24
Tabel 4. 4	Spesifikasi Bahan Penyusun <i>Cookies</i> .....	24
Tabel 4. 5	Definisi Operasional Penelitian .....	26
Tabel 5. 1	Karakteristik Mutu Organoleptik <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning .....	40
Tabel 5. 2	Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning .....	49
Tabel 5. 3	Tingkat Kesukaan terhadap Aroma <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning .....	50
Tabel 5. 4	Tingkat Kesukaan terhadap Rasa <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning .....	52
Tabel 5. 5	Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning .....	53
Tabel 5. 6	Nilai Energi, Mutu Kimia, dan Uji Organoleptik F3 .....	54
Tabel 5. 7	<i>Cookies</i> per Hari berdasarkan Syarat PMT Pemulihan .....	55
Tabel 5. 8	Perbandingan Syarat <i>Cookies</i> berdasarkan SNI 01-2973-1992 dengan <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning.....	55

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4. 1	Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe ..... 28
Gambar 4. 2	Diagram Alir Pengolahan Tepung Labu Kuning ..... 29
Gambar 4. 3	Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> Modifikasi ..... 30
Gambar 4. 4	Diagram Alir Analisis Kadar Karbohidrat ..... 32
Gambar 4. 5	Diagram Alir Analisis Kadar Protein ..... 33
Gambar 4. 6	Diagram Alir Analisis Kadar Lemak ..... 34
Gambar 5. 1	Kadar Karbohidrat <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram ..... 42
Gambar 5. 2	Kadar Protein <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram ..... 43
Gambar 5. 3	Kadar Lemak <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram ..... 44
Gambar 5. 4	Kadar Air <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram ..... 45
Gambar 5. 5	Kadar Abu <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram ..... 46
Gambar 5. 6	Nilai Energi <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram ..... 47
Gambar 5. 7	Hasil Penilaian Mutu Organoleptik <i>Cookies</i> ..... 48

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
Lampiran 1	Jadual Kegiatan Penelitian .....	62
Lampiran 2	Randomisasi dan <i>Lay Out</i> Percobaan .....	63
Lampiran 3	Perhitungan Kandungan Gizi Formulasi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning .....	64
Lampiran 4	Form Uji Organoleptik .....	67
Lampiran 5	Form Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik .....	68
Lampiran 6	Hasil Penerimaan <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning .....	69
Lampiran 7	Hasil Analisis Laboratorium Mutu Kimia .....	71
Lampiran 8	Hasil Analisis Kadar Karbohidrat.....	72
Lampiran 9	Hasil Analisis Kadar Protein .....	73
Lampiran 10	Hasil Analisis Kadar Lemak.....	74
Lampiran 11	Hasil Analisis Kadar Air.....	75
Lampiran 12	Hasil Analisis Kadar Abu.....	76
Lampiran 13	Hasil Analisis Nilai Energi .....	77
Lampiran 14	Hasil Analisis Warna .....	78
Lampiran 15	Hasil Analisis Aroma .....	81
Lampiran 16	Hasil Analisis Rasa .....	82
Lampiran 17	Hasil Analisis Tekstur .....	83
Lampiran 18	Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik .....	84
Lampiran 19	Perhitungan Skor Asam Amino (SAA) .....	86

