

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	
IDENTITAS PENGUJI	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
ABSTRAKSI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat penelitian.....	5
E. Kerangka Konsep.....	5
F. Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kekurangan Energi Kronis (KEK) pada Ibu Hamil.....	7
B. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada Ibu Hamil.....	9
C. Sereal Flakes.....	13
D. Kacang Tolo.....	15
E. Tepung Beras.....	19
F. Mutu Kimia.....	20
G. Nilai Energi.....	22
H. Mutu Organoleptik.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Waktu dan Tempat penelitian.....	26
C. Alat dan Bahan.....	26
D. Variabel Penelitian.....	29
E. Definisi Operasional Variabel.....	30
F. Metode Penelitian.....	31
G. Metode Analisis.....	32
H. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk.....	39
B. Mutu Organoleptik.....	41
C. Mutu Kimia.....	46
D. Nilai Energi.....	53
E. Taraf Perlakuan Terbaik.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Formulasi Flakes Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	41
Gambar 2. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Formulasi Flakes Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	43
Gambar 3. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Formulasi Flakes Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	44
Gambar 4. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Formulasi Flakes Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	45
Gambar 5. Kadar Air Flakes Formulasi Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	47
Gambar 6. Kadar Abu Flakes Formulasi Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	48
Gambar 7. Kadar Protein Flakes Formulasi Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	50
Gambar 8. Kadar Lemak Flakes Formulasi Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	51
Gambar 9. Kadar Karbohidrat Flakes Formulasi Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	52
Gambar 10. Nilai Energi Flakes Formulasi Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi dalam 100 Gram Produk Makanan Tambahan Ibu Hamil Menurut ANjuran Permenkes No 51 Tahun 2016.....	12
Tabel 2. Standar Nasional Indonesia Susu Sereal.....	14
Tabel 3. Kandungan Gizi Tiap 100 g Biji Kacang Tunggak.....	17
Tabel 4. Komposisi Kimia Tepung Kecambah Kacang Tolo dengan Tepung Kacang Tolo yang Tidak Dikecambahkan.....	19
Tabel 5. Komposisi Zat Gizi Tepung Beras per 100 gram.....	19
Tabel 6. Rancangan Acak Lengkap.....	25
Tabel 7. Spesifikasi Bahan Penyusun Flakes.....	28
Tabel 8. Komposisi Bahan Flakes Tiap Taraf Perlakuan.....	28
Tabel 9. Komposisi Zat Gizi Flakes Tiap Taraf Perlakuan.....	29
Tabel 10. Karakteristik Produk Flakes Formulasi Tepung Kacang Tolo dan Tepung Beras Untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil KEK.....	40
Tabel 11. Rata-rata dan Ranking dalam Penentuan Variabel Taraf Perlakuan Terbaik.....	54
Tabel 12. Karakteristik Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik Taraf Perlakuan Terbaik pada Flakes.....	54
Tabel 13. Kandungan Gizi Taraf Perlakuan Terbaik Flakes Formulasi Tepung Kecambah Kacang Tolo dan Tepung Beras Persaji.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Skala Kesukaan (Hedonic scale test).....	62
Lampiran 2. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	63
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Flakes Tepung Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	64
Lampiran 4. Hasil Ranking Pentingnya Peranan Variabel Terhadap Mutu Flakes Tepung Kacang Tolo dan Tepung Beras.....	65
Lampiran 5. Hasil Nilai Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	66
Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Warna, Rasa, Aroma, Tekstur) Flakes.....	67
Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Nilai Energi.....	68
Lampiran 8. Hasil Analisis Statistik <i>Oneway Anova</i> Mutu Kimia.....	68
Lampiran 9. Uji Kadar Air, Kadar Abu, Protein, Lemak, dan Karbohidrat Produk.....	69