

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
E. Kerangka Konsep.....	5
F. Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
A. Hiperkolesterolemia.....	7
B. Tatalaksana Hiperkolesterolemia.....	11
C. Pengembangan Biskuit .....	14
D. Kadar kimia.....	23
E. Kadar gizi.....	23
F. Mutu Organoleptik .....	26
BAB III METODE PENELITIAN .....	30
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu .....	31
C. Alat dan Bahan.....	31
D. Variabel Penelitian .....	33
E. Definisi Operasional Penelitian .....	34
F. Prosedur Penelitian .....	35
G. Metode Analisis Kadar kimia.....	38
H. Metode Analisis Kadar gizi.....	39
I. Analisis Mutu Organoleptik .....	41
J. Analisis Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik .....	42
K. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	45
A. Karakteristik Produk .....	45
B. Kadar kimia.....	46
C. Kadar gizi.....	49
D. Mutu Organoleptik.....	56
E. Taraf Perlakuan Terbaik.....	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran .....	65
Daftar Pustaka .....	66
Lampiran .....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kebutuhan Zat Gizi Penderita Hiperkolesterolemia .....	10
Tabel 2. Syarat Mutu Biskuit.....	15
Tabel 3. Kandungan Gizi Daun Kelor dan Tepung Daun Kelor per 100g.....	18
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah, Kacang Merah, Kacang Tanah, dan Kacang Kedelai dalam 100g.....	21
Tabel 5. Desain Penelitian Rancangan Acak Lengkap .....	30
Tabel 6. Estimasi Kandungan Zat Gizi Cookies per 100 gram .....	31
Tabel 7. Komposisi Bahan Biskuit tiap Taraf Perlakuan (1 resep) .....	32
Tabel 8. Jenis dan Spesifikasi Bahan Makanan yang Digunakan .....	33
Tabel 9. Definisi Operasional Penelitian.....	34
Tabel 10. Standar Resep Pengolahan Biskuit.....	36
Tabel 11. Karakteristik Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor	45
Tabel 12. Rata-rata Kadar Air Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor dalam 100 gram Biskuit.....	47
Tabel 13. Rata-rata Kadar Abu Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor dalam 100 gram Biskuit.....	48
Tabel 14. Rata-rata Kadar Protein Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor dalam 100 gram Biskuit.....	49
Tabel 15. Rata-rata Kadar Lemak Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor dalam 100 gram Biskuit.....	50
Tabel 16. Rata-rata Kadar Karbohidrat Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor dalam 100 gram Biskuit .....	52
Tabel 17. Rata-rata Kadar Serat Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor dalam 100 gram Biskuit.....	53
Tabel 18. Rata-rata Kandungan energi Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor dalam 100 gram Biskuit .....	54
Tabel 19. Distribusi Responden Menurut Tingkat Kesukaan terhadap Warna Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor .....	56
Tabel 20. Distribusi Responden Menurut Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor .....	57
Tabel 21. Distribusi Responden Menurut Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Biskuit Tepung Kacang dan Tepung Daun Kelor.....	59
Tabel 22. Distribusi Responden Menurut Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Biskuit Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor .....	60
Tabel 23. Rata-rata dan Rangkang Variabel dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik .....	62
Tabel 24. Karakteristik Biskuit Pengembangan P1 per 100 gram dibandingkan dengan Standar Produk.....	63
Tabel 25. Kandungan energi dan Zat Gizi Pengembangan terhadap Kebutuhan P1 Biskuit pada Penderita Hiperkolesterolemia .....	63