**DAFTAR ISI**

Halaman

HALAMAN JUDUL i

LEMBAR PENGESAHAN ii

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN iii

IDENTITS TIM PENGUJI iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vi

DAFTAR TABEL viii

DAFTAR GAMBAR ix

DAFTAR LAMPIRAN x

ABSTRAK xi

BAB I PENDAHULUAN 1

* 1. Latar Belakang 1
	2. Rumusan Masalah 3
	3. Tujuan Penelitian 4
	4. Manfaat Penelitian 4
	5. Kerangka Konsep 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6

1. Gizi Kurang pada Balita 6
2. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) 8
3. Tepung Tempe Kedelai 11
4. Ikan Gabus *(Channa striata)* 12
5. *Cookies* 14
6. Mutu Fisik dan Mutu Kimia 17
7. Mutu Organoleptik 22

BAB III METODE PENELITIAN 24

1. Jenis dan Desain Penelitian 24
2. Desain Formula 24
3. Tempat Penelitian 25
4. Alat dan Bahan 25
5. Variabel Penelitian 29
6. Definisi Operasional Variabel 30
7. Metode Penelitian (Prosedur Penelitian) 31
8. Penelitian Pendahuluan 31
9. Penelitian Utama 31
10. Uji Mutu Organoleptik 33
11. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik 34
12. Metode Pengolahan Data dan Analisis Data 35
13. Instrumen Analisis Data 36

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 37

1. Deskripsi Produk 37
2. Mutu Kimia 37
3. Kadar Air 37
4. Kadar Abu 38
5. Kadar Protein 39
6. Kadar Lemak 40
7. Kadar Karbohidrat 41
8. Nilai Energi 42
9. Kadar zink 43
10. Mutu Organleptik 45
11. Warna 45
12. Aroma 46
13. Tekstur 47
14. Rasa 48
15. Taraf Perlakuan Terbaik 49

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 50

1. Kesimpulan 50
2. Saran 50

DAFTAR PUSTAKA 51

LAMPIRAN-LAMPIRAN 56

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Syarat komposisi zat gizi PMT Pemulihan menurut Permenkes No.15 tahun 2016 10

Tabel 2. Perbandingan kandungan gizi kedelai dan tempe kedelai 11

Tabel 3. Perbandingan kandungan gizi tepung tempe kedelai dan tempe kedelai 12

Tabel 4. Kandungan gizi ikan gabus 13

Tabel 5. Syarat mutu *cookies* menurut SNI 01-2973-1992 14

Tabel 6. Desain rancangan acak lengkap 24

Tabel 7. Rincian proporsi *cookies* pengembangan 25

Tabel 8. Kebutuhan tempe kedelai dan ikan gabus27

Tabel 9. Kebutuhan bahan pengolahan *cookies* 27

Tabel 10. Jenis dan spesifikasi bahan makanan yang digunakan 28

Tabel 11. Definisi operasional variabel 30

Tabel 12. Resep standar *cookies* 32

Tabel 13. Bahan *cookies* pengembangan pada berbagai taraf perlakuan 32

Tabel 14. Deskripsi *cookies* tepung tempe kedelai dan tepung ikan gabus 37

Tabel 15. Rata-rata kadar kadar air *cookies* per 100 g tiap taraf perlakuan 38

Tabel 16. Rata-rata kadar kadar abu *cookies* per 100 g tiap taraf perlakuan 39

Tabel 17. Rata-rata kadar protein *cookies* per 100 g tiap taraf perlakuan 39

Tabel 18. Rata-rata kadar lemak *cookies* per 100 g tiap taraf perlakuan 41

Tabel 19. Rata-rata kadar karbohidrat *cookies* per 100 g tiap taraf perlakuan 42

Tabel 20. Rata-rata nilai energi *cookies* per 100 g tiap taraf perlakuan 43

Tabel 21. Rata-rata kadar zink *cookies* per 100 g tiap taraf perlakuan 44

Tabel 22. Tingkat penerimaan panelis dan tingkat kesukaan terhadap warna *cookies* 46

Tabel 23. Tingkat penerimaan panelis dan tingkat kesukaan terhadap aroma *cookies* 4745

Tabel 24. Tingkat penerimaan panelis dan tingkat kesukaan terhadap tekstur *cookies* 48

Tabel 25. Tingkat penerimaan panelis dan tingkat kesukaan terhadap rasa *cookies* 49

Tabel 26. Rata-rata dan ranking variabel dalam penentuan taraf perlakuan terbaik 50

Tabel 27. Karakteristik *cookies* tepung tempe kedelai dan tepung ikan gabus (P2) per 100 g bahan 51

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Ikan Gabus 13

Gambar 2. Diagram alir pengolahan tepung tempe kedelai 31

Gambar 3. Diagram alir pengolahan tepung ikan gabus 32

Gambar 4. Diagram alir proses pembuatan *cookies* 33

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Taraf perlakuan 58

Lampiran 2. *Cookies* hasil studi pendahuluan 60

Lampiran 3. Analisis mutu kimia 61

Lampiran 4. Formulir uji skala kesukaan (Hedonic Scale Test) 65

Lampiran 5. Formulir penentuan taraf perlakuan terbaik 66

Lampiran 6. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* kadar air 67

Lampiran 7. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* kadar abu 69

Lampiran 8. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* protein 70

Lampiran 9. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* lemak 71

Lampiran 10. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* karbohidrat 73

Lampiran 11. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* energi 74

Lampiran 12. Hasil analisis statistik *Oneway Anova* zink 76

Lampiran 13. Hasil analisis statistik *Kruskal Wallis* warna 77

Lampiran 14. Hasil analisis statistik *Kruskal Wallis* aroma 78

Lampiran 15. Hasil analisis statistik *Kruskal Wallis* tekstur 79

Lampiran 16. Hasil analisis statistik *Kruskal Wallis* rasa 80

Lampiran 17. Hasil uji lab proksimat 81

Lampiran 18. Hasil uji lab zink 82

Lampiran 19. Dokumentasi pengolahan 83