DAFTAR ISI

Halaman

|  |  |
| --- | --- |
| **HALAMAN JUDUL**………………..………………………………………. | i |
| **LEMBAR PERSETUJUAN**……………………………...……………….. | ii |
| **KATA PENGANTAR**……………………………………………………… | iv |
| **DAFTAR ISI**………………………………………………………………... | v |
| **DAFTAR TABEL**…………………………………………………………... | vii |
| **DAFTAR GAMBAR**……………………………………………………….. | viii |
| **DAFTAR LAMPIRAN**……………………………………………………... | ix |
| **ABSTRAK**………………………………………………………………...... | x |
| **BAB I PENDAHULUAN** |  |
| A. Latar Belakang………………………………………………. | 1 |
| B. Rumusan Masalah………………………………………...... | 4 |
| C. Tujuan Penelitian……………………………………………. | 4 |
| D. Manfaat Penelitian…………………………………………... | 4 |
| E. Kerangka Pikir Penelitian………………………………....... | 6 |
| **BAB II TINJAUAN PUSTAKA** |  |
| A. Gizi kurang………………………………...…………………. | 7 |
| B. Upaya Penanggulangan Gizi Kurang……………………… | 9 |
| C. Biskuit *Crackers*……………………………………………… | 12 |
| D. Bahan–Bahan Dalam Pembuatan *Crackers* dan Fungsi.. | 14 |
| E. Nilai Energi Dan kadar Zat Gizi.……………………………. | 19 |
| F. Mutu Fisik……………………………………………………... | 22 |
| G. Mutu Organoleptik…………………………………………… | 23 |
| **BAB III METODE PENELITIAN** |  |
| A. Jenis dan Desain Penelitian………………………………… | 25 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian……………………………… | 25 |
| C. Bahan dan Alat…………………………………………........ | 26 |
| D. Variabel Penelitian…………………………………………... | 28 |
| E. Definisi Operasional Variabel………………………………. | 28 |
| F. Metode Penelitian………………………………………….. | 30 |
| G. Metode Analisis……………………………………………… | 32 |
| H. Teknik Pengolahan dan Analisis Data…………………...... | 37 |
| **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN** |  |
| 1. Deskripsi Produk…………………………………………….. | 40 |
| 1. Mutu Kimia…………………………………………………… | 42 |
| 1. Nilai Energi…………………………………………………. | 47 |
| 1. Mutu Fisik…………………………………………..………… | 48 |
| 1. Mutu Organoleptik…………………………………………… | 50 |
| 1. Perlakuan Terbaik…………………………………………… | 53 |
| **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN** |  |
| 1. Kesimpulan………………………………………….............. | 55 |
| 1. Saran………………………………………………………….. | 55 |
| **DAFTAR PUSTAKA**………………………………………………………. | 56 |
| **LAMPIRAN-LAMPIRAN**………………………………………………….. | 59 |

DAFTAR TABEL

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nomor | Teks | Halaman |
| 1 | Komposisi Zat Gizi Makanan Tambahan Pemulihan (biskuit) Dalam 100 gram……………............................... | 11 |
| 2 | Standar Mutu *Crackers*…………………………................. | 14 |
| 3 | Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram…………... | 16 |
| 4 | Perbandingan Asam Amino Putih Telur dan Ikan Gabus………………………………………………………… | 19 |
| 5 | Komposisi Proksimat Tepung Ikan Gabus……………….. | 19 |
| 6 | Taraf Perlakuan dan Unit Percobaan…………………….. | 25 |
| 7 | Spesifikasi Bahan *Crackers* ……………………………..... | 26 |
| 8 | Karakteristik Fisik dan Mutu Organoleptik *Crackers*……. | 41 |
| 9 | Rata-rata Kadar Air *Crackers* per 100 gram tiap Taraf Perlakuan …………………………………………………… | 42 |
| 10 | Rata-rata Kadar Abu *Crackers* per 100 gram tiap Taraf Perlakuan …………………………………………………… | 43 |
| 11 | Rata-rata Kadar Protein *Crackers* per 100 gram tiap Taraf Perlakuan …………………………………………… | 44 |
| 12 | Rata-rata Kadar Lemak *Crackers* per 100 gram tiap Taraf Perlakuan …………………...................................... | 45 |
| 13 | Rata-rata Kadar Karbohidrat *Crackers* per 100 gram tiap Taraf Perlakuan …………………………………………….. | 46 |
| 14 | Rata-rata Nilai Energi *Crackers* tiap Taraf Perlakuan ….. | 47 |
| 15 | Rata-rata Daya Patah *Crackers* tiap Taraf Perlakuan….. | 48 |
| 16 | Rata-rata Daya Serap Air *Crackers* tiap Taraf Perlakuan | 49 |
| 17 | Rata-rata Rangking Variabel Dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik…………………………………………... | 53 |

DAFTAR GAMBAR

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nomor | Teks | Halaman |
| 1 | Diagram Alir Pengolahan Tepung Ikan Gabus…………... | 30 |
| 2 | Diagram Alir Prosedur Pengolahan *Crackers* …………… | 31 |
| 3 | Penilaian Mutu Organoleptik *Crackers*………………….. | 50 |

DAFTAR LAMPIRAN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nomor | Teks | Halaman |
| 1 | Perhitungan Nilai Energi dan Nilai Gizi Per Resep *Crackers* Substitusi Tepung Ikan Gabus…………............ | 60 |
| 2 | Komposisi Bahan Penyusun Crackers……………………... | 62 |
| 3 | Langkah Randomisasi dalam Penempatan Unit Penelitian | 63 |
| 4 | Formulir Uji Skala Kesukaan *Crackers*………………….... | 65 |
| 5 | Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik Crackers….. | 66 |
| 6 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Nilai Energi *Crackers*… | 67 |
| 7 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Kadar Air *Crackers*…... | 68 |
| 8 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Kadar Abu *Crackers* … | 69 |
| 9 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Kadar Protein *Crackers* | 70 |
| 10 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Kadar Lemak *Crackers* | 71 |
| 11 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Kadar Karbohidrat *Crackers………………………………………………………..* | 72 |
| 12 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Daya patah *Crackers* | 73 |
| 13 | Hasil Uji Statistik *One Way Anova* Daya Serap Air *Crackers………………………………………………………..* | 74 |
| 14 | Hasil Skor Tingkat Kesukaan *Crackers*…………………….. | 75 |
| 15 | Hasil Uji statistik Organoleptik Warna *Crackers*………….. | 76 |
| 16 | Hasil Uji statistik Organoleptik Aroma *Crackers…………...* | 81 |
| 17 | Hasil Uji statistik Organoleptik Rasa *Crackers……………..* | 86 |
| 18 | Hasil Uji statistik Organoleptik Tekstur *Crackers…………..* | 88 |
| 19 | Hasil Rangking Perlakuan Terbaik *Crackers*………………. | 93 |
| 20 | Hasil Uji Kimia Proksimat *Crackers*………………………… | 97 |
| 21 | Hasil Uji Daya Patah Biskuit PMT…………………………... | 98 |
| 22 | Hasil Uji Daya Serap Air Biskuit PMT………………………. | 99 |
| 23 | Surat Peminjaman Laboratorium ITP………………………. | 100 |