

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kacang Merah.....	7
2.2 <i>Cookies</i>	13
2.3 Besi.....	23
2.4 Karakteristik Sensori.....	28
BAB 3. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	34
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	34
3.2 Hipotesis.....	35
BAB 4. METODOLOGI PENELITIAN.....	36
4.1 Rancangan Bangun Penelitian.....	36
4.2 Sampel Penelitian dan Besar Sampel.....	36
4.3 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	39
4.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	40
4.6 Teknik Analisa Data.....	45
BAB 5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	47
5.1 Tepung Kacang Merah.....	47
5.2 Kadar Besi <i>Cookies</i>	48
5.3 Tingkat Kesukaan.....	50

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
6.1 Kesimpulan.....	61
6.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Spesifikasi Persyaratan Mutu Kacang Merah.....	9
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi Kacang Tiap 100 gr Bahan.....	11
Tabel 2.3	Bahan Untuk Membuat <i>Cookies</i>	15
Tabel 2.4	Spesifikasi Persyaratan Mutu Biskuit.....	16
Tabel 2.5	Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Dalam 100 gr Bahan.....	17
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Tepung Terigu Dalam 100 gr Bahan.....	18
Tabel 2.7	Standar Mutu Tepung Terigu.....	18
Tabel 2.8	Komposisi Gula per 100 gram BDD.....	21
Tabel 2.9	Angka Kecukupan Besi Yang Dianjurkan.....	24
Tabel 2.10	Nilai Besi Berbagai Bahan Makanan (Mg/100 gr).....	26
Tabel 4.1	Definisi Operasional Variabel.....	39
Tabel 5.1	Formulasi <i>Cookies</i> Tepung Kacang Merah.....	48
Tabel 5.2	Uji statistik kadar besi <i>cookies</i> dengan penambahan tepung kacang merah.....	50
Tabel 5.3	Uji Statistik tingkat kesukaan warna <i>cookies</i> dengan penambahan tepung kacang merah.....	53
Tabel 5.4	Uji statistik tingkat kesukaan aroma <i>cookies</i> dengan penambahan tepung kacang merah.....	55
Tabel 5.5	Uji statistik tingkat kesukaan rasa <i>cookies</i> dengan penambahan tepung kacang merah.....	57
Tabel 5.6	Uji statistik tingkat kesukaan tekstur <i>cookies</i> dengan penambahan tepung kacang merah.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Diagram Alur Pembuatan <i>Cookies</i>	16
Gambar 3.1	Kerangka Konseptual.....	34
Gambar 4.1	Diagram Alur Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	42
Gambar 4.2	Diagram Alur Pembuatan <i>Cookies</i>	43
Gambar 5.1	Grafik Kadar Besi <i>Cookies</i>	49
Gambar 5.2	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>cookies</i>	52
Gambar 5.3	Warna <i>Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Kacang Merah.....	54
Gambar 5.4	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma <i>Cookies</i>	55
Gambar 5.5	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Cookies</i>	57
Gambar 5.6	Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Cookies</i>	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Form Uji Organoleptik.....	65
Lampiran 2	Hasil Uji Kandungan Besi.....	66
Lampiran 3	Uji ANOVA pada Kadar Besi <i>Cookies</i>	67
Lampiran 4	Uji ANOVA pada Karakteristik Organoleptik <i>Cookies</i>	69
Lampiran 5	Hasil Uji Duncan Warna, Aroma, Rasa, Dan Tekstur <i>Cookies</i>	70
Lampiran 6	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Warna <i>Cookies</i>	74
Lampiran 7	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Aroma <i>Cookies</i>	75
Lampiran 8	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Rasa <i>Cookies</i>	76
Lampiran 9	Hasil Rekap Uji Tingkat Kesukaan Tesktur <i>Cookies</i>	77