

## DAFTAR ISI

	Halaman
COVER DALAM.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kurang Energi Kronis (KEK).....	6
2.2 Ibu Hamil.....	8
2.3 Karbohidrat.....	18
2.4 Tepung Mocaf.....	24
2.5 Kacang Kedelai.....	27
2.6 <i>Cookies</i> /Biskuit.....	30
2.7 Uji Organoleptik.....	33
2.8 Panelis.....	35

BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....	37
3.1 Kerangka Konseptual.....	37
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual.....	38
3.3 Hipotesis.....	39
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	40
4.1 Desain Penelitian.....	40
4.2 Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	40
4.3 Panelis.....	40
4.4 Sampel Penelitian.....	41
4.5 Variabel Dan Definisi Operasional Variabel.....	41
4.6 Teknik Dan Instrumen Pengumpulan Data.....	44
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
5.1 Hasil Penelitian .....	51
5.2 Pembahasan.....	56
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
6.1 Kesimpulan .....	64
6.2 Saran .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN .....	69

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan /AKG Ibu Hamil.....	17
Tabel 2.2 Kandungan Zat Gizi Singkong, Tepung Mocaf Dan Tepung Etrigu Dalam 100 g.....	27
Tabel 2.3 Tkpi 2017 Kandungan Gizi 100 G Biji Kedelai.....	30
Tabel 4.1 Cara Pengukuran Dan Definisi Operasioal Variabel.....	42
Tabel 4.2 Alat Dan Bahan Pembuatan Kue Putri Salju.....	44
Tabel 4.3 Formulasi Kue Putri Salju Moya.....	45
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Kue Putri Salju .....	52
Tabel 5.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Kue Putri Salju.....	53
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Kue Putri Salju Moya.....	55
Tabel 5.4 Hasil Uji Lanjut Man Whitney Terhadap Warna Dan Aroma.....	55
Tabel 5.5 Kadar Karbohidrat Dalam 1000 G Kue Putri Salju.....	56

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Perbandingan Antara Kadar Protein Kacang Kedelai.....	29
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	37
Gambar 4.1 Diagram Alur Pembuatan Kue Putri Salju .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 .....	69
Lampiran 2.....	70
Lampiran 3.....	71
Lampiran 4.....	72
Lampiran 5.....	73
Lampiran 6.....	74
Lampiran 7.....	75
Lampiran 8 .....	77



