

DAFTAR ISI

COVER DALAM	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Masyarakat	4
1.4.2 Bagi Institusi.....	5
1.4.3 Bagi Peneliti	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Balita	6
2.2 Makanan Selingan	10
2.3 Biskuit	12
2.3.1 Definisi Biskuit.....	12
2.3.2 Syarat Mutu Biskuit	13
2.3.3 Bahan Baku Biskuit	14
2.4 Ubi Jalar Ungu.....	16
2.4.1 Definisi Ubi Jalar.....	16
2.4.2 Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Ungu	18
2.4.3 Manfaat Ubi Jalar Ungu	19
2.4.4 Tepung Ubi Jalar Ungu	20
2.5 Uji Kesukaan (<i>Hedonik Test</i>)	21
2.6 Panelis	22
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN DAN HIPOTESIS	25
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	25
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual.....	26
3.3 Hipotesis Penelitian	27
BAB 4 METODE PENELITIAN	28
4.1 Jenis Penelitian	28

4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	29
4.2.1 Waktu.....	29
4.2.2 Tempat	29
4.3 Sampel Penelitian	29
4.3.1 Sampel.....	29
4.3.2 Besar Sampel.....	29
4.3.3 Desain <i>Layout</i> Uji Daya Terima	30
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	32
4.4.1 Variabel Penelitian.....	32
4.4.2 Definisi Operasional	33
4.5 Kerangka Operasional.....	35
4.5.1 Keterangan Proses Operasional	36
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	36
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	36
4.6.2 Instrumen Pembuatan Biskuit.....	37
4.7 Teknik Analisis Data	39
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	40
5.1 Hasil Penelitian.....	40
5.1.1 Karakteristik Formulasi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	40
5.1.2 Uji Organoleptik pada Formulasi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	41
5.1.3 Uji Kruskal Wallis pada Formulasi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	42
5.1.4 Uji Lanjutan Uji Mann Whitney Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	42
5.1.5 Kandungan Zat Gizi pada Formulasi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	43
5.2 Pembahasan.....	45
5.2.1 Karakteristik Formulasi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	45
5.2.2 Uji Organoleptik pada Formulasi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	46
5.2.3 Uji Statistik pada Formulasi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu.....	52
5.2.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	53
5.2.5 Estimasi Biaya Produksi Biskuit Coklat Ubi Jalar Ungu	56
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	58
6.1 Kesimpulan.....	58
6.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	64