

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	5
1.3    Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1    Tujuan Umum .....	6
1.3.2    Tujuan Khusus .....	6
1.4    Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1    Bagi Masyarakat.....	6
1.4.2    Bagi Institusi .....	6
1.4.3    Bagi Peneliti .....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1    Remaja.....	8
2.1.1    Pengertian Remaja .....	8
2.1.2    Gizi Remaja.....	8
2.2    KEK.....	9
2.2.1    Pengertian KEK .....	9
2.2.2    Faktor Penyebab KEK.....	9
2.2.3    Dampak KEK.....	13
2.2.4    Pencegahan KEK .....	14
2.3    Protein .....	14
2.4    Kacang Kedelai .....	15

2.4.1	Pengertian.....	15
2.4.2	Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	16
2.4.3	Tepung Kacang Kedelai.....	16
2.5	Muffin.....	17
2.5.1	Pengertian.....	17
2.5.2	Standar Mutu <i>Muffin</i> .....	18
2.5.3	Nilai Gizi Muffin.....	19
2.6	Perhitungan Kepadatan Energi (KE) dan Protein Energi Rasio (PER)..	20
2.7	Daya terima .....	21
2.7.1	Warna .....	22
2.7.2	Aroma.....	22
2.7.3	Rasa.....	23
2.7.4	Tekstur.....	23
2.7.5	Panelis .....	24
2.7.6	Uji Kadar Protein .....	26
2.7.7	Metode Uji Protein.....	27
2.7.8	Hasil Analisis Uji Protein .....	27
BAB III KERANGKA KONSEP .....		29
3.1	Kerangka Konseptual Penelitian .....	29
3.2	Keterangan Kerangka Konsep.....	30
3.3	Hipotesis.....	31
BAB IV METODE PENELITIAN .....		32
4.1	Desain Penelitian .....	32
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	33
4.2.1	Waktu .....	33
4.2.2	Tempat Penelitian.....	33
4.3	Sampel Penelitian .....	33
4.3.1	Sampel.....	33
4.3.2	Besar Sampel.....	34
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	35
4.4.1	Variabel Penelitian .....	35
4.4.2	Definisi Operasional.....	36
4.5	Kerangka Operasional Penelitian .....	38
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional .....	39

4.6	Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Data.....	39
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	39
4.6.2	Instrumen Pengumpulan Data.....	40
4.7	Instrument Uji Protein.....	43
4.8	Teknik Analisa Data.....	46
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		47
5.1	Hasil Penelitian.....	47
5.1.1	Formulasi <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai.....	47
5.1.2	Karakteristik <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai.....	47
5.1.3	Hasil Uji Daya Terima <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai.....	48
5.1.4	Hasil Uji Kadar Protein <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai.....	50
5.2	Pembahasan.....	51
5.2.1	Karakteristik Organoleptik <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai.....	51
5.2.2	Uji Daya Terima <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai.....	52
5.2.3	Kadar Protein Pada <i>Muffin</i> Tepung Kacang Kedelai.....	55
BAB VI PENUTUP.....		58
6.1	Kesimpulan.....	58
6.2	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....		60
LAMPIRAN.....		64