

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Formulasi Makanan	6
2.2 Kedelai Edamame	6
2.3 Protein	8
2.4 Susu Bubuk Skim.....	11
2.5 Tuberkulosis.....	13
2.6 Puding Susu	15
2.7 Uji Organoleptik	17
2.8 Panelis	19
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	23
3.1 Kerangka Konseptual.....	23
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual.....	24
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	26
4.1 Desain Penelitian	26
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	27
4.3 Sampel dan Besar Sampel.....	27
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	31
4.5 Kerangka Operasional Penelitian.....	33
4.6 Keterangan Proses Operasional	34

4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	35
4.8 Teknik Analisis Data.....	39
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
5.1 Hasil Penelitian	40
5.2 Pembahasan	45
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
6.1 Kesimpulan	51
6.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Kandungan Gizi Edamame dengan Kedelai Kuning per Setengah gelas (80 gram) Bahan Matang.....	7
Tabel 2.2 Perbandingan Komposisi Susu Skim (Cair) dengan Bubuk Skim.....	12
Tabel 2.3 Syarat Mutu Susu Bubuk Badan Standarisasi Nasional SNI No.....	12
Tabel 2.4 Syarat Mutu Agar-agar Tepung SNI No. 01- 2802-1995.....	16
Tabel 2.5 Syarat Mutu Gula Kristal Putih Badan Standarisasi Nasional SNI No. 01-3140-2001.....	17
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional.....	31
Tabel 4.2 Alat dan Bahan.....	35
Tabel 4.3 Formulasi Puding Susu Edamame.....	36
Tabel 5.1 Perbedaan masing-masing formulasi puding susu skim dengan penambahan edamame.....	40
Tabel 5.2 Hasil Organoleptik pada Formulasi Puding Susu Skim dengan penambahan Edamame.....	41
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Lavene</i> (<i>Homogenitas</i>).....	42
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Berdasarkan Parameter.....	43
Tabel 5.5 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Berdasarkan Keseluruhan Uji Organoleptik.....	43
Tabel 5.6 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i>	44
Tabel 5.7 Rerata Kandungan Protein dalam 100 gram Formulasi Puding Susu Skim dengan Penambahan Edamame.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Denah laboratorium organoleptik	30
Gambar 4.2 Cara penyajian sampel satu persatu	30
Gambar 4.3 Kerangka Operasional Penelitian	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	57
Lampiran 2 Formulir Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	58
Lampiran 3 Bahan-bahan Pembuatan Puding susu	59
Lampiran 4 Proses pembuatan formulasi puding susu skim dengan penambahan edamame	60
Lampiran 5 Hasil Formulasi puding susu skim dengan penambahan edamame pada saat pengujian organoleptik dan uji protein di Lab	62
Lampiran 6 Data Hasil Uji Organoleptik	63
Lampiran 7 Hasil Laboratorium Uji Kadar Protein	64
Lampiran 8 Hasil Uji Lavene (Homogenitas).....	66
Lampiran 9 <i>Uji Kruskal Wallis</i> Berdasarkan Parameter (Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur) dan <i>Uji Kruskal Wallis</i> Berdasarkan Keseluruhan Uji Organoleptik.....	67
Lampiran 10 Hasil Uji Mann Whitney	69

DAFTAR SINGKATAN

AIDS : *Acquired Immune Deficiency Virus*

BCG : *Bacillus Calmette Guerin*

BLH : Badan Lingkungan Hidup

BTA : Bakteri Tahan Asam

BSN : Badan Standarisasi Nasional

DEPKES : Departemen Kesehatan

DOTS : Directly Observe Treatment

DOV : Definisi Operasional

HCl : *Hidrogen Clorida*

HIV : *Human Immunodeficiency Virus*

KEMENKES : Kementerian Kesehatan

OAT : Obat Anti Tuberkulosis

PP : *Phenol Phtalein*

RISKESDAS : Riset Kesehatan Dasar

SNI : Standar Nasional Indonesia

TBC : Tuberkulosis

WHO : *World Health Organization*