

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Hasil Penelitian	6
II. KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS ..	7
2.1. Kajian Pustaka	7
2.2.1. <i>Stunting</i>	7
2.2.2. Tepung Komposit	12
2.2.3. Biskuit Prebiotik	23
2.2. Kerangka Pikiran	32
2.3. Hipotesis	39

III. METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1. Tempat dan Waktu Percobaan	40
3.2. Bahan dan Alat Percobaan	40
3.2.1. Bahan Percobaan	40
3.2.2. Alat Percobaan	41
3.3. Metode Penelitian	41
3.4. Pelaksanaan Percobaan	44
3.4.1. Percobaan Pendahuluan.....	44
3.4.2. Percobaan Utama.....	45
3.5. Kriteria Pengamatan.....	49
3.5.1. Karakteristik Fisik	49
3.5.2. Karakteristik Kimia	49
3.5.3. Karakteristik Mikrobiologi.....	49
3.5.4. Karakteristik Organoleptik	49
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1. Karakteristik Fisik.....	50
4.1.1. Tingkat Kekerasan (<i>Hardness</i>)	50
4.1.2. Daya Patah (<i>Fracturability</i>)	51
4.1.3. Daya Kembang	52
4.1.4. Tingkat Warna Kecerahan.....	53
4.2. Karakteristik Kimia.....	56
4.2.1. Kadar Protein.....	56
4.2.2. Kadar Air.....	57

4.2.3. Kadar Abu	58
4.2.4. Kadar Lemak	59
4.2.5. Kadar Karbohidrat	60
4.2.6. Nilai Energi	61
4.2.7. Kontribusi Terhadap Angka Kecukupan Gizi	62
4.3. Karakteristik Mikrobiologi	63
4.3.1. Angka Lempeng Total	63
4.4. Karakteristik Organoleptik	65
4.4.1. Hedonik	65
4.4.2. Perbandingan Jamak	68
V. KESIMPULAN DAN SARAN	71
5.1. Kesimpulan	71
5.2. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
RIWAYAT HIDUP	85
LAMPIRAN	88

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kategori Status Gizi Indeks Panjang Badan atau Tinggi Badan Anak Berdasarkan Indeks Antropometri.....	9
2.	Kandungan Gizi Bonggol Pisang dalam 100 g.....	14
3.	Karakteristik Fisikokimia dan Komponen Bioaktif Tepung Bonggol Pisang Batu.....	15
4.	Kandungan Gizi Ubi Jalar (100g).....	17
5.	Karakteristik Fisikokimia dan Komponen Bioaktif Tepung Ubi Jalar.....	19
6.	Karakteristik Fisikokimia dan Komponen Bioaktif Tepung Kedelai Hitam.	23
7.	Syarat Mutu Biskuit Berdasarkan SNI 2973:2022	26
8.	Tabel Percobaan Rancangan Acak Kelompok	42
9.	Tabel Sidik Ragam Rancangan Acak Kelompok	43
10.	Formulasi Tepung Komposit.....	45
11.	Formulasi Biskuit Prebiotik.....	46
12.	Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Kekerasan (<i>Hardness</i>) dan Daya Patah (<i>Fracturability</i>) Biskuit Prebiotik... 50	50
13.	Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Daya Kembang Biskuit Prebiotik	52
14.	Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Tingkat Warna L* (<i>Lightness</i>) permukaan atas dan bawah Biskuit Prebiotik	53
15.	Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Tingkat Warna a* (<i>Redness</i>) permukaan atas dan bawah Biskuit Prebiotik .	54
16.	Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Tingkat Warna b* (<i>Yellowness</i>) permukaan atas dan bawah Biskuit Prebiotik	54

17. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Kadar Protein Biskuit Prebiotik	56
18. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Kadar Air Biskuit Prebiotik.....	57
19. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Kadar Abu Biskuit Prebiotik	58
20. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam Kadar Lemak Biskuit Prebiotik.....	59
21. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam Kadar Karbohidrat Biskuit Prebiotik.....	60
22. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Nilai Energi Biskuit Prebiotik	61
23. Nilai Angka Kecukupan Gizi Protein, Lemak, dan Karbohidrat Biskuit Prebiotik	62
24. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Angka Lempong Total Biskuit Prebiotik	64
25. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Kesukaan Warna Biskuit Prebiotik	65
26. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Kedelai Hitam terhadap Perbandingan Kerenyahan Biskuit Prebiotik.....	68
30. Karakteristik Tepung Kedelai Hitam var. <i>Mallika</i>	90
31. Karakteristik Tepung Bonggol Pisang Batu	93
32. Karakteristik Tepung Ubi Jalar var. <i>Ase</i>	96
33. Kandungan Protein Bahan Baku.....	97
34. Komposisi Tepung Komposit (g)	101
35. Komposisi Tepung Komposit (%).....	101

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Grafik Angka Prevalensi Balita Stunting di Indonesia	9
2.	a. Tunas Tanaman Pisang; b. Bonggol Pisang Batu.....	13
3.	Tanaman Ubi Jalar varietas <i>Ase</i>	16
4.	Tanaman Kedelai Hitam varietas <i>Mallika</i>	21
5.	Biskuit PMT Balita	33
6.	Diagram Alir Proses Pembuatan PMT Biskuit Prebiotik.....	48
7.	Hasil Analisis Tingkat Warna L^* , a^* , dan b^*	55
8.	Tepung Kedelai Hitam var. <i>Mallika</i>	90
9.	Tepung Bonggol Pisang Batu.....	93
10.	Tepung Ubi Jalar var. <i>Ase</i>	96

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Prosedur Pembuatan Tepung Kedelai Hitam	88
2.	Prosedur Analisis Pengujian Utama.....	103
3.	Hasil Pengujian Kekerasan (<i>Hardness</i>) dan Daya Patah (<i>Fracturability</i>) dari Biskuit Prebiotik	111
4.	Analisis Statistik Data Pengujian Daya Kembang dari Biskuit Prebiotik ...	115
5.	Analisis Statistik Data Pengujian Tingkat Warna Kecerahan L^* , a^* , dan b^* (permukaan atas dan bawah) dari Biskuit Prebiotik	113
6.	Analisis Statistik Data Pengujian Kadar Protein dari Biskuit Prebiotik.....	125
7.	Analisis Statistik Data Pengujian Kadar Air dari Biskuit Prebiotik	123
8.	Analisis Statistik Data Pengujian Kadar Abu dari Biskuit Prebiotik.....	126
9.	Analisis Statistik Data Pengujian Kadar Lemak dari Biskuit Prebiotik.....	129
10.	Analisis Statistik Data Pengujian Kadar Karbohidrat dari Biskuit Prebiotik	132
11.	Analisis Statistik Data Pengujian Nilai Energi dari Biskuit Prebiotik.....	135
12.	Hasil Analisis Angka Kecukupan Gizi	143
13.	Analisis Statistik Data Pengujian Angka Lempeng Total dari Biskuit Prebiotik.....	139
14.	Analisis Statistik Data Pengujian Hedonik dari Biskuit Prebiotik.....	147
15.	Analisis Statistik Data Pengujian Perbandingan Jamak Parameter Kerenyahan dari Biskuit Prebiotik.....	159
16.	Matriks Hasil Pengujian Biskuit Prebiotik	168
17.	Dokumentasi	170