

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PERNYATAAN KEASLIAN.....	xii
KATA PENGANTAR	xiii
ABSTRAK	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
1. Masalah Umum.....	4
2. Masalah Khusus.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	5
D. Ruang Lingkup Penelitian	5
1. Lingkup Masalah	5
2. Lingkup Metode.....	5

3. Lingkup Keilmuan	5
4. Lingkup Sasaran	6
5. Lingkup Tempat.....	6
6. Lingkup Waktu	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Instansi Terkait	6
2. Bagi Program Studi	6
3. Bagi Keilmuan Gizi.....	6
4. Bagi Peneliti.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka.....	8
1. Remaja	8
2. Kebutuhan Gizi Remaja.....	9
3. Makanan Selingan.....	14
4. Kacang Kedelai.....	15
5. <i>Croissant</i>	19
6. Daya Terima	24
7. Analisis Proksimat	25
B. Kerangka Teori	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Kerangka Konsep	29
B. Hipotesis	29
C. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	30
D. Rancangan/Desain Penelitian	32
E. Sampel Penelitian	33
F. Instrumen Penelitian	34
1. Alat.....	34
2. Bahan.....	34
G. Prosedur Penelitian	36
1. Prosedur Pembuatan <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai.....	36

2. Prosedur Daya Terima.....	37
3. Prosedur Pemilihan Formula Terpilih.....	37
4. Prosedur Analisis Proksimat	38
H. Pengolahan dan Analisis Data	41
1. Analisis Univariat.....	41
2. Analisis Bivariat.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN	43
A. Daya Terima <i>Croissant</i>	43
1. Warna	43
2. Aroma.....	44
3. Tekstur.....	44
4. Rasa	45
B. Formula Terpilih.....	46
C. Kadar Proksimat <i>Croissant</i> Tepung Kacang Kedelai.....	47
D. Takaran Saji.....	48
BAB V PEMBAHASAN	50
A. Daya Terima	50
1. Warna.....	50
2. Aroma	52
3. Tekstur	53
4. Rasa.....	55
B. Formula Terpilih.....	56
C. Kandungan Gizi <i>Croissant</i> Tepung Kacang Kedelai	57
1. Karbohidrat	57
2. Lemak.....	59
3. Protein	60
4. Kadar Abu	62
D. Kadar Air	63
E. Takaran Saji.....	63

F. Keterbatasan Penelitian	64
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kebutuhan Gizi Remaja Berdasarkan AKG	12
Tabel 2.2 Energi Pertumbuhan Remaja	13
Tabel 2.3 Rumus Perhitungan Kebutuhan Energi.....	13
Tabel 2.4 Kategori Level Aktivitas Fisik.....	14
Tabel 2.5 Kandungan Gizi dalam 100 gram Kacang Kedelai.....	16
Tabel 2.6 Perbandingan Kandungan Gizi	19
Tabel 2.7 Syarat Mutu Produk Roti Manis	24
Tabel 3.1 Definisi Operasional	30
Tabel 3.2 Formulasi Substitusi Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan <i>Croissant</i>	33
Tabel 3.3 Bahan <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	35
Tabel 3.4 Nilai Gizi <i>Croissant</i> Berdasarkan TKPI Persajian (60g).....	35
Tabel 4.1 Hasil Analisis Daya Terima Warna <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	43
Tabel 4.2 Hasil Analisis Daya Terima Aroma <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang kedelai.....	44
Tabel 4.3 Hasil Analisis Daya Terima Tekstur <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	45
Tabel 4.4 Hasil Analisis Daya Terima Rasa <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	45
Tabel 4.5 Nilai Rata-Rata Kadar Proksimat <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai Formula Kontrol dan Formula Terpilih	47
Tabel 4.6 Kandungan Gizi <i>Croissant</i>	48
Tabel 4.7 Persentase Kecukupan Gizi <i>Croissant</i>	49
Tabel 4.8 Rata-Rata Persentase Kecukupan Gizi <i>Croissant</i>	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	28
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	29
Gambar 3.2 Bagan Rancangan Penelitian.....	33
Gambar 3.3 Tahapan Penelitian	36
Gambar 4.1 Rata-Rata Hasil Daya Terima <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	46
Gambar 5.1 Warna Produk <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	51
Gambar 5.2 Lapisan Produk <i>Croissant</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	54
Gambar 5.3 <i>Croissant</i> Formula Terpilih (F1)	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan	75
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	77
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik.....	78
Lampiran 4. Uji Normalitas Data.....	79
Lampiran 5. Hasil Uji Homogenitas Daya Terima	80
Lampiran 6. Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i>	81
Lampiran 7. Perhitungan Kandungan Gizi <i>Croissant</i> Berdasarkan Uji Proksimat.....	82
Lampiran 8. Perhitungan Kecukupan Gizi Berdasarkan AKG	83
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian.....	85
Lampiran 11. SK Pembimbing.....	87
Lampiran 12. Revisi Laporan Seminar	88
Lampiran 13. Surat Persetujuan Etik (<i>Ethical Approval</i>)	89
Lampiran 14. Surat izin Penelitian Kesbangpol.....	90
Lampiran 15. Surat izin Penelitian SMKN Manonjaya	91