

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
KATA PENGANTAR	xiv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Tinjauan Pustaka	9
1. Remaja Putri.....	9
2. Pola Makan Remaja	11
3. Kue Sus	12
4. Pengembangan Formulasi Produk Fungsional.....	14

5.	Bahan dalam Pembuatan Kue Sus.....	16
6.	Tepung <i>Mocaf</i>	21
7.	Ikan Lele.....	23
8.	Jamur Kancing	25
9.	Daya Terima.....	27
10.	Uji Proksimat dan Energi.....	28
B.	Kerangka Teori.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....		32
A.	Kerangka Konsep	32
B.	Hipotesis.....	32
C.	Variabel dan Definisi	33
D.	Rancangan/Desain Penelitian.....	35
F.	Instrumen Penelitian.....	38
G.	Prosedur Penelitian.....	43
H.	Pengolahan dan Data Analisis.....	51
BAB IV HASIL PENELITIAN		53
A.	Karakteristik Kue Sus Berbahan Komposit (Terigu dan <i>Mocaf</i>) dengan Isian Ikan lele dan Jamur Kancing	53
B.	Hasil Uji Organoleptik	54
1.	Warna	55
2.	Tekstur.....	56
3.	Aroma.....	57
4.	Rasa.....	59

C. Formula Terpilih	60
D. Kandungan Proksimat dan Energi Kue Sus	61
E. Perhitungan Saran Saji	65
BAB V PEMBAHASAN	67
A. Penilaian Organoleptik Kue Sus	67
1. Warna	67
2. Tekstur.....	68
3. Aroma.....	69
4. Rasa	71
B. Formula Terpilih	72
C. Kandungan Proksimat dan Energi Kue Sus	74
D. Saran Saji.....	79
E. Keterbatasan Penelitian	81
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	83
A. Kesimpulan.....	83
B. Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	95

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Angka Kecukupan Gizi pada Remaja Putri	10
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Kue Sus per 100 gram	14
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Tepung <i>Mocaf</i>	21
Tabel 2. 4 Kandungan Zat Gizi Tepung <i>Mocaf</i> dan Terigu	23
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Ikan Lele per 100 gram.....	24
Tabel 2. 6 Komposisi Asam Amino yang Terkandung dalam Ikan Lele.....	24
Tabel 2. 7 Komposisi Asam Amino Jamur Kancing.....	25
Tabel 2. 8 Kandungan Gizi Jamur Kancing per 100 gram.....	27
Tabel 3. 1 Definisi Operasional	34
Tabel 3. 2 Formulasi Kue Sus	36
Tabel 3. 3 Estimasi Formula Kue Sus berdasarkan Perhitungan Nutrisurvey	36
Tabel 3. 4 Alat untuk Membuat Kulit Sus	38
Tabel 3. 5 Alat untuk Membuat Ragout Ikan Lele dan Jamur Kancing	39
Tabel 3. 6 Alat untuk Uji Organoleptik	39
Tabel 3. 7 Alat untuk Uji Kadar Air	40
Tabel 3. 8 Alat untuk Uji Kadar Abu	40
Tabel 3. 9 Alat untuk Uji Kadar Protein	41
Tabel 3. 10 Alat untuk Uji Kadar Lemak.....	41
Tabel 3. 11 Bahan untuk Pembuatan Kue Sus	41
Tabel 3. 12 Bahan untuk Uji Kadar Protein.....	42
Tabel 3. 13 Bahan untuk Uji Kadar Lemak	43

Tabel 4. 1 Deskripsi Produk Kue Sus berdasarkan Pendapat Panelis.....	53
Tabel 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Kue Sus.....	54
Tabel 4. 3 Analisis Kandungan Proksimat dan Energi Kue Sus per 100 gram.....	61
Tabel 4. 4 Saran Saji Kue Sus F0 dan F2.....	65
Tabel 4. 5 Takaran Saji Kue Sus F2 per 5 Buah	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Gambar Jenis-Jenis Kue Sus	13
Gambar 2. 2 Kerangka Teori.....	31
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	32
Gambar 3. 2 Bagan Rancangan Penelitian.....	37
Gambar 3. 3 Diagram Alir Prosedur Penelitian	43
Gambar 4. 1 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna.....	56
Gambar 4. 2 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur	57
Gambar 4. 3 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma	58
Gambar 4. 4 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Rasa	59
Gambar 4. 5 Formula Terpilih	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan	95
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	97
Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik.....	98
Lampiran 4 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	100
Lampiran 5 Revisi Laporan Seminar	101
Lampiran 6 Formulir Peminjaman Alat Laboratorium	102
Lampiran 7 Surat Izin Persetujuan Etik	103
Lampiran 8 Dokumentasi Pembuatan Kulit Sus	104
Lampiran 9 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	107
Lampiran 10 Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	108
Lampiran 11 Surat Keterangan Selesai Penelitian	112
Lampiran 12 Hasil Uji Proksimat	113
Lampiran 13 Hasil Nilai Rata-Rata Daya Terima Panelis	114
Lampiran 14 Hasil Uji Normalitas Data Uji Organoleptik	116
Lampiran 15 Hasil Uji Kruskall-Wallis	117
Lampiran 16 Hasil Uji Mann-Whitney	119
Lampiran 17 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Protein Kue Sus.....	126
Lampiran 18 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Lemak Kue Sus	127
Lampiran 19 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Karbohidrat Kue Sus.....	128
Lampiran 20 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Energi Kue Sus.....	129