

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PERNYATAAN.....	xiv
KATA PENGANTAR.....	xv
ABSTRAK	xviii
<i>ABSTRACT</i>	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1. Lingkup Masalah.....	6
2. Lingkup Metode.....	6
3. Lingkup Keilmuan	6
4. Lingkup Tempat	6
5. Lingkup Sasaran.....	6
6. Lingkup Waktu.....	6

E. Manfaat Penelitian	7
1. Bagi Peneliti	7
2. Bagi Institusi	7
3. Bagi Keilmuan Gizi.....	7
4. Bagi Masyarakat.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. Pola Makan Ibu Menyusui	8
2. ASI <i>Booster</i>	10
3. Antioksidan	14
4. Daun Katuk	17
5. Kacang Hijau.....	20
6. Tepung Garut.....	21
7. Tepung Ketan	24
8. Kue Ku	25
9. Pewarna	29
10. Uji Organoleptik.....	30
B. Kerangka Teori.....	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
A. Kerangka Konsep.....	33
B. Hipotesis Penelitian.....	33
C. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	34
1. Variabel	34
2. Definisi Operasional.....	34
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	36
E. Populasi dan Sampel	40
F. Instrumen Penelitian.....	40
1. Alat.....	40
2. Bahan.....	43

G. Prosedur Penelitian.....	44
1. Perancangan Formula.....	44
2. Pembuatan Sari dan Pure Daun Katuk.....	45
3. Prosedur Pembuatan Kue Ku.....	46
4. Prosedur Uji Organoleptik.....	47
5. Prosedur Analisis Aktivitas Antioksidan.....	48
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	49
1. Analisis Data Uji Organoleptik.....	49
2. Penentuan Formula Terpilih.....	50
3. Analisis Data Aktivitas Antioksidan.....	50
BAB IV HASIL PENELITIAN	51
A. Karakteristik Kue Ku.....	51
B. Gambaran Umum Responden.....	53
C. Hasil Uji Organoleptik.....	54
1. Warna.....	55
2. Aroma.....	56
3. Tekstur.....	58
4. Rasa.....	59
D. Formula Terpilih.....	60
E. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan.....	61
BAB V PEMBAHASAN	62
A. Organoleptik Kue Ku.....	62
1. Warna.....	62
2. Aroma.....	64
3. Tekstur.....	65
4. Rasa.....	67
B. Formula Terpilih.....	69
C. Aktivitas Antioksidan.....	70

D. Keterbatasan/Kekurangan Penelitian	74
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	75
A. Kesimpulan	75
B. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	87

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Angka Kecukupan Gizi pada Ibu Menyusui/Hari	9
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Daun Katuk	18
Tabel 2. 3 Daun Katuk sebagai Pewarna pada Penelitian Sebelumnya	19
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Tepung Garut.....	22
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Tepung Ketan	24
Tabel 2. 6 Pewarna Alami dan Produknya	29
Tabel 2. 7 Rangkuman Skala Hedonik.....	30
Tabel 3. 1 Definisi Operasional.....	35
Tabel 3. 2 Taraf Perlakuan Kacang Hijau dan Daun Katuk pada Isian Kue Ku	36
Tabel 3. 3 Formulasi Kue Ku	37
Tabel 3. 4 Estimasi Gizi Formula Kue Ku berdasarkan Perhitungan Nutrisurvey	38
Tabel 3. 5 Alat untuk Pembuatan Ekstrak Daun Katuk.....	40
Tabel 3. 6 Alat untuk Pembuatan Kue Ku.....	41
Tabel 3. 7 Alat untuk Uji Organoleptik	42
Tabel 3. 8 Alat untuk Analisis Aktivitas Antioksidan	42
Tabel 3. 9 Bahan Pembuatan Isian Kue Ku.....	43
Tabel 3. 10 Bahan Pembuatan Kulit Kue Ku	43
Tabel 3. 11 Bahan Analisis Aktivitas Antioksidan	44
Tabel 4. 1 Persentase Pendapat Panelis terhadap Formulasi Kue Ku	52
Tabel 4. 2 Karakteristik Produk Kue Ku.....	52

Tabel 4. 3 Karakteristik Responden	53
Tabel 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Kue Ku.....	54
Tabel 4. 5 Analisis Aktivitas Antioksidan (IC ₅₀).....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 4 Kerangka Teori	32
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	33
Gambar 3. 2 Bagan Rancangan Penelitian	39
Gambar 3. 3 Prosedur Penelitian	44
Gambar 4. 1 Nilai Rata-Rata Organoleptik Warna	55
Gambar 4. 2 Nilai Rata-Rata Organoleptik Aroma	56
Gambar 4. 3 Nilai Rata-Rata Organoleptik Tekstur	58
Gambar 4. 4 Nilai Rata-Rata Organoleptik Rasa	59
Gambar 4. 5 Diagram Radar Nilai Rata-Rata Organoleptik Formula Kue Ku	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Riwayat Alergi terhadap Bahan yang Digunakan	87
Lampiran 2 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....	88
Lampiran 3 Lembar Persetujuan Panelis (Informed Consent).....	90
Lampiran 4 Formulir Uji Organoleptik.....	91
Lampiran 5 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	93
Lampiran 6 Revisi Laporan Seminar	94
Lampiran 7 Surat Peminjaman Laboratorium.....	95
Lampiran 8 Surat Persetujuan Etik (Ethical Clearance)	96
Lampiran 9 Dokumentasi Pembuatan Kue Ku.....	97
Lampiran 10 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	100
Lampiran 11 Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	101
Lampiran 12 Hasil Uji Organoleptik.....	102
Lampiran 13 Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan	105
Lampiran 14 Hasil Uji Normalitas Data Uji Organoleptik	106
Lampiran 15 Hasil Uji Kruskal Wallis untuk Data Uji Organoleptik	107
Lampiran 16 Lampiran Hasil Uji Mann-Whitney untuk Data Uji Organoleptik.....	108
Lampiran 17 Nilai Mean Hasil Uji Organoleptik	109
Lampiran 18 Hasil Uji Independent Sample T-test Aktivitas Antioksidan	111
Lampiran 19 Persentase Pendapat Panelis pada Formulasi Kue Ku.....	112
Lampiran 20 Surat Keterangan Selesai Penelitian	113
Lampiran 21 Revisi Laporan Seminar Hasil.....	114

Lampiran 22 Revisi Laporan Sidang Skripsi	115
---	-----