

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PERNYATAAN.....	xiv
KATA PENGANTAR.....	xv
ABSTRAK.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
1. Masalah Umum.....	5
2. Masalah Khusus.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1. Lingkup Masalah.....	6
2. Lingkup metode.....	6
3. Lingkup keilmuan.....	6
4. Lingkup tempat.....	7
5. Lingkup sasaran.....	7
6. Lingkup waktu.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	7
1. Bagi Instansi.....	7

2.	Bagi Program Studi Gizi .....	7
3.	Bagi Peneliti .....	8
4.	Bagi Peneliti Lain.....	8
5.	Bagi Masyarakat.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....		9
A.	Tinjauan Pustaka .....	9
1.	Diet <i>Gluten Free Casein Free</i> .....	9
2.	Penerapan Diet <i>Gluten Free Casein Free</i> (GFCE).....	11
3.	Kue Sagon .....	13
4.	Tepung Kacang Merah .....	17
5.	Uji Daya Terima .....	19
6.	Uji Proksimat .....	21
B.	Kerangka Teori.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....		28
A.	Kerangka Konsep .....	28
B.	Hipotesis.....	28
C.	Variabel dan Definisi Operasional Penelitian .....	29
1.	Variabel Penelitian .....	29
2.	Definisi Operasional.....	30
D.	Rancangan/Desain Penelitian.....	31
E.	Sampel Penelitian.....	33
F.	Instrument Penelitian .....	33
1.	Alat.....	33
2.	Bahan .....	36
G.	Prosedur Penelitian .....	37
1.	Perancangan Formula.....	37
2.	Tahapan Pembuatan kue sagon .....	38
3.	Tahapan Uji Organoleptik .....	38
4.	Prosedur Analisis Proksimat .....	39
H.	Pengolahan dan Analisis Data.....	44
1.	Daya Terima Produk.....	44
2.	Penetapan Formula Terpilih .....	44

3. Kandungan Proksimat .....	44
4. Saran Saji .....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN .....	46
A. Karakteristik Kue Sagon .....	46
B. Gambaran Umum Panelis .....	47
C. Hasil Uji Organoleptik .....	48
1. Warna .....	49
2. Tekstur.....	50
3. Aroma.....	51
4. Rasa.....	53
D. Formula Terpilih.....	54
E. Kandungan Proksimat .....	55
1. Kadar Air .....	55
2. Kadar Abu .....	55
3. Protein .....	56
4. Lemak.....	57
5. Karbohidrat .....	57
6. Energi .....	58
F. Saran Saji .....	59
BAB V PEMBAHASAN .....	63
A. Organoleptik Kue Sagon .....	63
1. Warna .....	63
3. Aroma.....	68
4. Rasa.....	70
B. Formula Terpilih.....	72
C. Kandungan Proksimat .....	73
1. Air .....	73
2. Abu.....	75
3. Protein .....	76
4. Lemak.....	77
5. Karbohidrat .....	79
6. Energi .....	80
D. Saran Saji .....	81

E. Kue Sagon sebagai Camilan <i>Gluten Free Casein Free</i> .....	84
F. Keterbatasan/Kekurangan Penelitian .....	86
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	87
A. Kesimpulan.....	87
B. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA .....	89
LAMPIRAN.....	97

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi 100 gram Kue Sagon .....	13
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi 100 gram Tepung Sagu .....	16
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi 100 gram Tepung Kacang Merah .....	18
Tabel 3. 1 Definisi Operasional .....	30
Tabel 3. 2 Alat Pembuatan Kue Sagon .....	33
Tabel 3. 3 Alat Uji Organoleptik .....	34
Tabel 3. 4 Alat Uji Proksimat .....	34
Tabel 3. 5 Bahan Pembuatan Kue Sagon .....	36
Tabel 3. 6 Estimasi Kandungan Gizi Kue Sagon Berdasarkan Nutrisurvey .....	37
Tabel 4. 1 Karakteristik Kue Sagon .....	46
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden .....	47
Tabel 4. 3 Hasil Uji Organoleptik .....	48
Tabel 4. 4 Hasil Uji Indikator Warna .....	49
Tabel 4. 5 Hasil Uji Indikator Tekstur .....	50
Tabel 4. 6 Hasil Uji Indikator Aroma .....	51
Tabel 4. 7 Hasil Uji Indikator Rasa .....	53
Tabel 4. 8 Kadar Air Kue Sagon per 100 gram .....	55
Tabel 4. 9 Kadar Abu Kue Sagon per 100 gram .....	56
Tabel 4. 10 Kandungan Protein Kue Sagon per 100 gram .....	56
Tabel 4. 11 Kandungan Lemak Kue Sagon per 100 gram .....	57
Tabel 4. 12 Kandungan Karbohidrat Kue Sagon per 100 gram .....	58
Tabel 4. 13 Kandungan Energi Kue Sagon per 100 gram .....	58
Tabel 4. 14 Kebutuhan Zat Gizi Harian .....	59

Tabel 4. 15 Pemenuhan Kebutuhan Zat Gizi Harian Berdasarkan Saran Saji ..... 61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	27
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep .....	28
Gambar 3. 2 Bagan Rancangan Penelitian.....	32
Gambar 4. 1 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna .....	49
Gambar 4. 2 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur.....	50
Gambar 4. 3 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma.....	52
Gambar 4. 4 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Rasa .....	53
Gambar 4. 5 Formula Terpilih.....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan.....	97
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis (Informed Consent).....	99
Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik.....	100
Lampiran 4 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi.....	103
Lampiran 5 Revisi Laporan Seminar .....	104
Lampiran 6 Surat Izin Persetujuan Etik .....	105
Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Kue Sagon .....	106
Lampiran 8 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	108
Lampiran 9 Surat Peminjaman Laboratorium.....	109
Lampiran 10 Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	110
Lampiran 11 Hasil Uji Organoleptik.....	111
Lampiran 12 Kesimpulan Komentar Panelis .....	114
Lampiran 13 Hasil Nilai Rata-Rata Daya Terima Panelis.....	116
Lampiran 14 Hasil Uji Normalitas Data Uji Organoleptik .....	119
Lampiran 15 Hasil Uji Kruskal Wallis .....	121
Lampiran 16 Hasil Uji Mann-Whitney .....	123
Lampiran 17 Hasil Uji Anova Kandungan Proksimat.....	127
Lampiran 18 Hasil Uji Kandungan Proksimat.....	128
Lampiran 19 Perhitungan Saran Saji Berdasarkan Kandungan Gizi Kue Sagon	129
Lampiran 20 Pemenuhan Kebutuhan Selingan Berdasarkan Saran Saji.....	142
Lampiran 21 Surat Keterangan Selesai Penelitian .....	153
Lampiran 22 Revisi Laporan Seminar Hasil.....	154
Lampiran 23 Revisi Laporan Sidang Skripsi .....	155