

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PERNYATAAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	9
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	9
E. Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Tinjauan Pustaka	12
1. Sarapan.....	12
2. Anak Sekolah Dasar	15
3. <i>Waffle</i>	16
4. Tepung Tempe	28
5. Pisang Ambon	29
6. Uji Organoleptik.....	30
7. Analisis Proksimat	31
B. Kerangka Teori.....	40
BAB III METODE PENELITIAN.....	41
A. Kerangka Konsep	41
B. Hipotesis Penelitian.....	41
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Penelitian	42

D. Rancangan/Desain Penelitian.....	43
E. Populasi dan Sampel Penelitian	47
F. Instrumen Penelitian.....	47
G. Prosedur Penelitian.....	50
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	59
BAB IV HASIL PENELITIAN	62
A. Karakteristik <i>Waffle</i>	62
B. Gambaran Umum Panelis	63
C. Hasil Uji Organoleptik	63
1. Warna	65
2. Tekstur.....	66
3. Aroma.....	68
4. Rasa	69
D. Formula Terpilih	69
E. Kandungan Proksimat	71
F. Takaran Saji	73
BAB V PEMBAHASAN	76
A. Organoleptik <i>Waffle</i>	76
1. Warna	76
2. Tekstur.....	77
3. Aroma.....	79
4. Rasa	81
B. Formula Terpilih	83
C. Kandungan Proksimat	84
D. Takaran Saji	88
E. Keterbatasan Penelitian.....	90
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	91
A. Kesimpulan	91
B. Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN.....	98

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 AKG (Angka Kecukupan Gizi).....	16
Tabel 2.2 Syarat Mutu Produk Roti Manis	20
Tabel 2.3 Kandungan Gizi dalam 100 g Tepung Tempe	28
Tabel 2.4 Kandungan Gizi dalam 100 g Pisang Ambon.....	29
Tabel 3.1 Definisi Operasional	43
Tabel 3.2 Taraf Perlakuan <i>Waffle</i> Tepung Komposit.....	44
Tabel 3.3 Formulasi <i>Waffle</i> Substitusi Tepung Tempe.....	44
Tabel 3.4 Estimasi Gizi Formula <i>Waffle</i> berdasarkan Perhitungan Nutrisurvei ...	45
Tabel 3.5 Alat Pembuatan <i>Waffle</i>	47
Tabel 3.6 Alat Pembuatan Selai Pisang	48
Tabel 3.7 Alat Uji Organoleptik	48
Tabel 3.8 Alat Analisis Proksimat	48
Tabel 3.9 Bahan Pembuatan <i>Waffle</i>	49
Tabel 3.10 Bahan Pembuatan Selai Pisang.....	49
Tabel 3.11 Bahan Analisis Proksimat	50
Tabel 3.12 Parameter Skala Hedonik.....	54
Tabel 3.13 AKG (Angka Kecukupan Gizi).....	59
Tabel 4.1 Karakteristik <i>Waffle</i> berdasarkan Pendapat Panelis.....	62
Tabel 4.2 Karakteristik Panelis	63
Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik <i>Waffle</i>	64
Tabel 4.4 Hasil Analisis Kandungan Proksimat	71

Tabel 4.5 Saran Saji <i>Waffle</i> berdasarkan Kebutuhan Zat Gizi Sarapan Anak Usia 10-12 Tahun	73
Tabel 4.6 Pemenuhan Kebutuhan Harian Berdasarkan Saran Saji (3 buah).....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 American <i>Waffle</i>	17
Gambar 2.2 Belgian <i>Waffle</i>	17
Gambar 2.3 Hongkong <i>Waffle</i>	17
Gambar 2.4 Liege <i>Waffle</i>	17
Gambar 2.5 <i>Waffle</i> Pandan.....	17
Gambar 2.6 Kerangka Teori.....	40
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	41
Gambar 3.2 Bagan Rancangan Penelitian	46
Gambar 3.3 Diagram Alir Prosedur Penelitian	50
Gambar 4.1 Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna	65
Gambar 4.2 Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur.....	66
Gambar 4.3 Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma.....	68
Gambar 4.4 Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa	69
Gambar 4.5 Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan	98
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis (Informed Consent)	100
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik	101
Lampiran 4. Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	103
Lampiran 5. Lembar Persetujuan Proposal Skripsi	104
Lampiran 6. Lembar Persetujuan Revisi Proposal	105
Lampiran 7. Lembar Persetujuan Seminar Hasil Penelitian	106
Lampiran 8. Lembar Persetujuan Revisi Seminar Hasil Penelitian	107
Lampiran 9. Lembar Persetujuan Sidang Skripsi	108
Lampiran 10. Lembar Pernyataan Perbaikan Sidang Skripsi	109
Lampiran 11. Buku Bimbingan Skripsi	110
Lampiran 12. Surat Izin Persetujuan Etik Penelitian	111
Lampiran 13. Formulir Peminjaman Alat Laboratorium	112
Lampiran 14. Dokumentasi Pembuatan <i>Waffle</i> dan Selai Pisang	113
Lampiran 15. Dokumentasi Uji Organoleptik	116
Lampiran 16. Daftar Hadir Uji Organoleptik	117
Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik	118
Lampiran 18. Persentase Pendapat Panelis terhadap <i>Waffle</i>	120
Lampiran 19. Hasil Analisis Proksimat	121
Lampiran 20. Hasil Uji Normalitas Uji Organoleptik	123
Lampiran 21. Hasil Uji Kruskal-Wallis	125
Lampiran 22. Hasil Uji Mann-Whitney	126

Lampiran 23. Hasil Uji Independent Samples T-test Kandungan Proksimat	128
Lampiran 24. Surat Keterangan Selesai Penelitian	130
Lampiran 25. Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Zat Gizi	131
Lampiran 26. Persentase Pemenuhan.....	135