

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep.....	5
F. Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Masalah Gizi KEP pada Anak Usia Sekolah	7
B. Penyebab KEP pada Anak Usia Sekolah.....	8
1. Konsumsi Makanan	8
2. Penyakit Infeksi	11
3. Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan Ibu.....	12
4. Tingkat Pendapatan Orang Tua.....	12
C. Upaya Penanggulangan KEP	13
D. Pengembangan Biskuit Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Sorgum.....	16
1. Biskuit	16
2. Tepung Kecambah Kacang Tunggak	22
3. Tepung Sorgum.....	28
E. Nilai Energi dan Mutu Kimia.....	35
1. Nilai Energi	35
2. Kadar Air	35
3. Kadar Abu.....	37
4. Kadar Protein.....	38

5. Kadar Lemak	41
6. Kadar Karbohidrat	41
F. Mutu Organoleptik	43
1. Warna	43
2. Rasa.....	45
3. Aroma	46
4. Tekstur	47
G. Nilai Hasil Perhitungan (<i>Calculated Value</i>).....	49
BAB III METODE PENELITIAN	50
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	50
B. Waktu dan Tempat Penelitian	51
C. Alat dan Bahan	51
D. Variabel Penelitian	55
E. Definisi Operasional Variabel.....	55
F. Metode Penelitian.....	56
G. Metode Analisis Data	59
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	64
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	65
A. Deskripsi Produk	65
B. Nilai Energi dan Mutu Kimia.....	66
C. Mutu Organoleptik.....	74
D. Taraf Perlakuan Terbaik.....	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	85
A. Kesimpulan.....	85
B. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN-LAMPIRAN	97