

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH.....	
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Batasan Masalah.....	9
1.4 Tujuan Penelitian	10
1.5 Manfaat	10
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. <i>Autism Spectrum Disorder (ASD)</i>	12
2.2 Tepung <i>MOCAF</i>	19
2.3 Millet.....	21
2.4 Bahan Lain	25
2.5 Cookies.....	26
2.6 Mutu Organoleptik	28
2.7 Panelis	30
2.8 Analisis Kandungan Gizi pada Makanan	32
2.9 Perhitungan <i>Food Cost</i>	33
 BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
3.1 Kerangka Konseptual Pengembangan Makanan.....	35
3.2 Hipotesis Penelitian.....	38
 BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1 Jenis Rancang Bangun Penelitian	39
4.2 Panelis Penelitian	45
4.3 Sampel, Besar Sampel, dan Cara Pengambilan Sampel	46

4.4	Lokasi dan Waktu Penelitian	47
4.5	Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, Skala Data.....	47
4.6	Prosedur Penelitian Operasional	51
4.7	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	54
4.8	Teknik Analisis Data.....	55
BAB V HASIL PENELITIAN		
5.1	Formulasi <i>Soft Chewy Cookies</i>	57
5.2	Penelitian Pendahuluan	58
5.3	Penelitian Lanjutan.....	67
5.5	Nilai Gizi <i>Soft Chewy Cookies</i>	77
5.6	Nilai Ekonomi	81
5.7	Formula Optimasi <i>Soft Chewy Cookies</i>	83
BAB VI PEMBAHASAN		
6.1	Karakteristik <i>Soft Chewy Cookies</i> Bebas Gluten dan Kasein	86
6.2	Uji Organoleptik <i>Soft Chewy Cookies</i>	87
6.3	Nilai Gizi <i>Soft Chewy Cookies</i>	96
6.4	Nilai Ekonomi	99
6.5	Formula Optimasi	101
6.6	Keterbatasan Penelitian	102
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN		
7.1	Kesimpulan	103
7.2	Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA		105
LAMPIRAN.....		110

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1.	Angka Kecukupan Gizi anak 2019	17
2.2.	Kandungan gizi tepung MOCAF	20
2.3.	Kandungan gizi millet putih dibandingkan sorgum dalam 100 g	22
2.4.	Hasil uji laboratorium tepung millet putih dalam 100 g.....	22
2.5.	Kandungan gizi biji wijen per 100 g.....	25
2.6.	SNI cookies.....	26
4.1.	Kebutuhan gizi <i>snack</i> pada anak.....	40
4.2.	Perencanaan formula	41
4.3.	Harga per formula.....	42
4.4.	Zat gizi formula	43
4.5.	Rancangan penelitian.....	44
4.6.	Spesifikasi bahan	48
4.7.	Spesifikasi alat	48
4.8.	Definisi operasional penelitian	49
5.1.	Hasil Formulasi <i>Soft Chewy Cookies</i>	57
5.2.	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Warna <i>Soft Chewy Cookies</i> Kontrol dan Modifikasi	59
5.3.	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Aroma <i>Soft Chewy Cookies</i> Kontrol dan Modifikasi.....	60
5.4.	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Tekstur <i>Soft Chewy Cookies</i> Kontrol dan Modifikasi.....	61
5.5.	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Rasa <i>Soft Chewy Cookies</i> Kontrol dan Modifikasi	62
5.6.	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap <i>Soft Chewy Cookies</i> Kontrol dan Modifikasi	63
5.7.	Perbandingan nilai gizi, tingkat kesukaan, dan nilai ekonomi .	63
5.8.	Kebutuhan kalsium, magnesium, dan vitamin B6 pada <i>snack</i> anak 9-12 tahun.....	64
5.9.	Distribusi skoring nilai gizi, daya terima, dan nilai ekonomi...	65
5.10.	Pembobotan zat gizi, daya terima, dan nilai ekonomi <i>soft chewy</i>	66
5.11.	Rekomendasi panelis terbatas	67
5.12.	Distribusi Tingkat Kesukaan Warna Panelis Tidak Terlatih	68
5.13.	Distribusi Tingkat Kesukaan Aroma Panelis Tidak Terlatih....	69
5.14.	Distribusi Tingkat Kesukaan Tekstur Panelis Tidak Terlatih..	69

5.15.	Distribusi Tingkat Kesukaan Rasa Panelis Tidak Terlatih	70
5.16.	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Panelis Tidak Terlatih	71
5.17.	Daya terima <i>soft chewy cookies</i> pada panelis anak ASD.....	73
5.18.	Hasil uji normalitas terhadap tingkat kesukaan <i>soft chewy cookies</i>	74
5.19.	Hasil uji <i>Kruskal-Wallis</i> terhadap daya terima <i>soft chewy cookies</i>	74
5.20.	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap warna <i>soft chewy cookies</i>	75
5.21.	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap aroma <i>soft chewy cookies</i>	76
5.22.	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap aroma <i>soft chewy cookies</i> ...	76
5.23.	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap aroma <i>soft chewy cookies</i> ...	77
5.24.	Hasil Perhitungan Nilai Kalsium, Magnesium, dan Vitamin B6 berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2018 ..	78
5.25.	Perbandingan Kandungan Protein <i>soft chewy cookies</i> per 100 g dengan SNI.....	79
5.26.	Perbandingan 60 g <i>soft chewy cookies</i> dengan AKG 2019	80
5.27.	Distribusi hasil uji laboratorium kandungan gizi kalsium, magnesium, dan vitamin B6 per 100 dan 60 g <i>soft chewy cookies</i>	81
5.28.	<i>Food cost</i> per porsi dan per resep <i>soft chewy cookies</i>	81
5.29.	Harga jual <i>soft chewy cookies</i> per porsi (60 g)	82
5.30.	Distribusi nilai ekonomi per zat gizi pada <i>soft chewy cookies</i> satu porsi (60 g)	83
5.31.	Distribusi perbandingan nilai gizi, daya terima, dan nilai ekonomi	83
5.32.	Distribusi skoring nilai gizi, daya terima, dan nilai ekonomi.....	84
5.33.	Pembobotan formula optimasi	84

DAFTAR GAMBAR

<u>Nomor</u>	<u>Judul Gambar</u>	<u>Halaman</u>
2.1.	Millet putih (<i>Proso millet</i>)	21
3.1.	Kerangka konsep penelitian	36
4.1.	Kerangka operasional pembuatan produk.....	51
4.2.	Alur pembuatan produk	53
5.1.	Grafik radar tingkat kesukaan panelis tidak terlatih pada <i>soft chewy cookies</i>	72

DAFTAR LAMPIRAN

<u>Nomor</u>	<u>Judul Lampiran</u>	<u>Halaman</u>
1	Penjelasan Sebelum Persetujuan Kepada Panelis Terbatas	110
2	Penjelasan Sebelum Persetujuan Kepada Panelis Tidak Terlatih ..	112
3	Pernyataan Persetujuan Ikut Penelitian (<i>Informed Consent</i>)	114
4	Angket Uji Karakteristik Panelis Terbatas.....	115
5	Angket Uji Karakteristik Panelis Tidak Terlatih	117
6.	Sertifikat Lolos Kaji Etik	119
7.	Surat Bukti telah Melakukan Penelitian.....	120
8.	Hasil Uji Statistik Penelitian	121
9.	Dokumentasi	131
10.	Hasil Uji Laboratorium Tepung Millet Putih.....	132
11.	Hasil Uji Laboratorium <i>Soft Chewy Cookies</i>	133
12.	Desain Packaging	134

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

%	: Persen
/	: Per
<	: Kurang dari
>	: Lebih dari
≤	: Kurang dari sama dengan
≥	: Lebih dari sama dengan

Daftar Singkatan

AKG	: Angka Kecukupan Gizi
AOAC	: <i>Association of Official Analytical Chemist</i>
ASD	: <i>Autism Spectrum Disorder</i>
BSNI	: Badan Standardisasi Nasional Indonesia
Depkes	: Departemen Kesehatan
GFCF	: <i>Gluten Free Casein Free</i>
Kemendes	: Kementerian Kesehatan
MOCAF	: <i>Modified Cassava Flour</i>
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
SNI	: Standar Nasional Indonesia
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
USDA	: <i>United States Departement of Agriculture</i>
CDC	: <i>Center For Disease Control and Prevention</i>