

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3. Kerangka Pemikiran	3
1.4 Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pisang Batu	7
2.2 Tepung Pisang	8
2.3 Biskuit	10
2.3.1 Standar Mutu Biskuit	11
2.3.2 Jenis Biskuit	11
2.4 Tepung Terigu	15
2.4.1 Komposisi Kimia Tepung Terigu	16
2.4.2 Jenis Tepung Terigu	16
2.5 Bahan-Bahan Tambahan dalam Pembuatan Biskuit	18
2.5.1 Gula	18
2.5.2 Telur	18
2.5.3 Margarin	18
2.5.4 Bahan Pengembang	19
2.5.6 Garam	20
2.6 Pangan Fungsional	20
2.6.1 Senyawa Fenol	21
2.6.2 Serat Pangan (<i>dietary fiber</i>)	21
2.6.3 Glikemik Indeks (GI)	22
III. BAHAN DAN METODE	24
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24

3.2	Bahan dan Alat	24
3.3	Metode Penelitian	25
3.4	Pelaksanaan Penelitian	25
3.4.1	Pembuatan Tepung Pisang Batu	25
3.4.2	Pembuatan Biskuit	26
3.5	Pengamatan	29
3.5.1	Penilaian Organoleptik Biskuit	29
3.5.2	Analisis Proksimat	33
3.5.3	Nilai Glikemik Indeks (GI)	36
3.5.4	Kadar Serat Pangan	38
3.5.5	Total Fenol	40
3.5.6	Kajian Finansial	41
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1	Pengujian Organoleptik.....	42
4.1.1	Warna	42
4.1.2	Kerenyahan	44
4.1.3	Rasa (tingkat kemanisan)	46
4.1.4	Penerimaan Keseluruhan.....	48
4.1.5	Potensi Komersialisasi	49
4.2	Pemilihan Perlakuan Terbaik	51
4.3	Uji Perbedaan Duo Trio	52
4.4	Analisis Proksimat	53
4.4.1	Kadar Air	53
4.4.2	Kadar Abu	54
4.4.3	Kadar Lemak	55
4.4.4	Kadar Protein	56
4.4.5	Kadar Karbohidrat	57
4.5	Glikemik Indeks (GI)	58
4.6	Kadar Serat Pangan	59
4.7	Total Fenol	60
4.8	Kajian Finansial	61
4.8.1	Analisis Biaya Pembuatan Biskuit Tepung Pisang Batu	62
4.8.2	Harga Pokok Penjualan (HPP)	64
4.8.3	Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	65
4.8.4	Keuntungan	65
4.8.5	Analisis Pendapatan dan Keuangan	66

4.8.6	Jangka Waktu Pengembalian Modal	66
4.8.7	B/C Ratio.....	67
4.8.8	<i>Return of Investment</i> (ROI)	68
V.	SIMPULAN DAN SARAN	70
5.1	Simpulan	70
5.2	Saran.....	70
	DAFTAR PUSTAKA	72
	LAMPIRAN	77