

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	2
1.3 Kerangka Pemikiran .....	3
1.4 Hipotesis .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Kacang Benguk .....	5
2.2 Sukun .....	8
2.3 Germinasi .....	10
2.4 Bahan Makanan Campuran (BMC) .....	12
2.5 Pendugaan Umur Simpan .....	16
2.6 Pendugaan Umur Simpan Makanan Sapihan .....	23
2.7 Alumunium Foil .....	24
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	26
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
3.2 . Bahan dan Alat .....	26
3.3 Metode Penelitian .....	27

3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	27
3.4.1 Tahap persiapan BMC .....	27
3.4.2 Pembuatan tepung kacang benguk germinasi .....	28
3.4.3 Pembuatan tepung sukun .....	29
3.4.4 Pembuatan bahan makanan campuran MP-ASI .....	30
3.4.5 Penyimpanan .....	31
3.4.6 Analisis umur simpan .....	32
3.5 Pengamatan .....	34
3.5.1 Penentuan kadar air .....	35
3.5.2 Penentuan kadar asam lemak .....	35
3.5.3 Uji organoleptik .....	36
3.5.4 Pendugaan umur simpan .....	36
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
4.1 Perubahan Selama Penyimpanan pada Kondisi Ekstrim .....	39
4.1.1 Kadar air .....	39
4.1.2 Kadar asam lemak bebas .....	42
4.1.3 Uji organoleptik .....	44
4.1.3.1 Aroma tepung .....	44
4.1.3.2 Aroma bubur .....	46
4.1.3.3 Warna tepung .....	47
4.1.3.4 Warna bubur .....	59
4.1.3.5 Rasa bubur .....	51
4.2 Penentuan Umur Simpan .....	52
4.3 Kebijakan Penentuan Umur Simpan .....	59
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>65</b>
5.1 Simpulan .....	65
5.2 Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>71</b>