

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| HALAMAN PERSETUJUAN | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| ABSTRAK | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| | |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 6 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 6 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 7 |
| | |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1 <i>Stunting</i> | 8 |
| 2.1.1 Definisi <i>Stunting</i> | 8 |
| 2.1.2 Epidemiologi | 9 |
| 2.1.3 Indikator <i>Stunting</i> | 9 |
| 2.1.4 Faktor Faktor Yang Mempengaruhi | 10 |
| 2.1.5 Dampak <i>Stunting</i> | 12 |
| 2.2 Tepung MOCAF | 12 |
| 2.2.1 Definisi Tepung MOCAF | 14 |
| 2.2.2 Karakteristik MOCAF | 15 |
| 2.2.3 Pembuatan Tepung MOCAF | 17 |
| 2.3 Tepung Daun Kelor | 24 |
| 2.3.1 Daun Kelor | 26 |
| 2.3.2 Kandungan Tepung Daun Kelor | 27 |
| 2.3.3 Pembuatan Tepung Daun Kelor | 27 |
| 2.4 <i>Cookies</i> | 28 |
| 2.4.1 Bahan Baku Pembuatan <i>Cookies</i> | 30 |
| 2.4.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> | 31 |
| 2.5 Uji Organoleptik | 32 |
| 2.6 Panelis | 33 |
| 2.7 Protein | 35 |
| 2.7.1 Klasifikasi Protein | 35 |
| 2.8 Uji Protein | 36 |
| | |
| BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL | 41 |
| 3.1 Kerangka Konseptual | 41 |
| 3.2 Keterangan kerangka Konseptual | 42 |
| 3.3 Hipotesis | 43 |

| | |
|--|-----------|
| BAB 4 METODE PENELITIAN | 44 |
| 4.1 Metode Penelitian | 44 |
| 4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian | 44 |
| 4.2.1 Lokasi Penelitian | 45 |
| 4.2.2 Waktu Penelitian | 45 |
| 4.3 Formulasi <i>Cookies</i> | 46 |
| 4.4 Sampel Penelitian | 46 |
| 4.4.1 Sampel..... | 46 |
| 4.4.2 Besar Sampel..... | 46 |
| 4.4.3 Desain <i>Lay Out</i> Daya Terima..... | 48 |
| 4.5 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel | 49 |
| 4.5.1 Variabel Penelitian | 49 |
| 4.5.2 Definisi Operasional Variabel | 50 |
| 4.6 Kerangka Operasional..... | 52 |
| 4.6.1 Keterangan Kerangka Operasional..... | 53 |
| 4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data | 53 |
| 4.7.1 Teknik Pengumpulan Data | 53 |
| 4.7.2 Instrumen Pembuatan <i>Cookies</i> Dengan Formulasi Tepung MOCAF dan Tepung Daun Kelor | 54 |
| 4.7.3 Instrumen Uji Protein | 55 |
| BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 58 |
| 5.1 Hasil Penelitian | 58 |
| 5.1.1 Formulasi <i>Cookies</i> Tepung Mocaf dan Daun Kelor | 58 |
| 5.1.2 Hasil Uji Organoleptik <i>Cookies</i> | 59 |
| 5.1.2.1 Rerata Uji Organoleptik <i>Cookies</i> dengan formulasi Tepung Mocaf dan Kelor..... | 59 |
| 5.1.2.2 Hasil Uji Lavene <i>Cookies</i> Tepung Mocaf dan Kelor..... | 61 |
| 5.1.2.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Cookies</i> | 61 |
| 5.1.3 Hasil Uji Kadar Protein <i>Cookies</i> | 62 |
| 5.2 Pembahasan | 63 |
| 5.2.1 Karakteristik Organoleptik <i>Cookies</i> Tepung Mocaf dan Daun Kelor..... | 63 |
| BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN..... | 72 |
| 6.1 Kesimpulan | 72 |
| 6.2 Saran | 72 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 74 |
| LAMPIRAN | 78 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|----------------|
| Tabel 2.1 Indikator Tinggi Badan Menurut Umur (TB/U) | 10 |
| Tabel 2.2 Perbedaan Komposisi Kimia MOCAF dengan Tepung Singkong | 16 |
| Tabel 2.3 Perbedaan Sifat Fisik MOCAF dengan Tepung Singkong | 16 |
| Tabel 2.4 Perbedaan Sifat Organoleptik MOCAF dengan Tepung Singkong | 17 |
| Tabel 2.5 Perbandingan Kandungan Gizi Dalam Tiap 100 Gra, daun Kelor Dengan Tepung Daun Kelor | 27 |
| Tabel 2.6. Syarat Mutu Cookies | 29 |
| Tabel 4.1 Formulasi <i>cookies</i> | 46 |
| Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel | 50 |
| Tabel 5.1 Formulasi <i>Cookies</i> | 59 |
| Tabel 5.2 Distribusi Rata Rata Penilaian Formulasi <i>Cookies</i> | 60 |
| Tabel 5.3 Hasil Uji Lavene <i>Cookies</i> | 61 |
| Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Cookies</i> | 62 |
| Tabel 5.5 Rerata Kadar Protein dalam 50gr <i>Cookies</i> | 63 |
| Tabel 5.6 Karakteristik Formulasi <i>Cookies</i> | 64 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|----------------|
| Gambar 2.1 Ubi Kayu | 13 |
| Gambar 2.2 Diagram Alir Proses Pengolahan Singkong Menjadi <i>Chips</i> Kering.. | 17 |
| Gambar 2.3 Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Chips</i> Kering Menjadi MOCAF di Pabrik Induk | 22 |
| Gambar 2.4 Tanaman dan BuBuk Kelor..... | 25 |
| Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian | 41 |
| Gambar 4.1 Layout Penyajian | 49 |
| Gambar 4.2 Kerangka Operasional | 52 |
| Gambar 5.1 Diagram Hasil Nilai Rata Rata Uji Organoleptik..... | 59 |
| Gambar 5.2 Diagram Rata Rata Protein Dalam 50gr <i>Cookies</i> | 62 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|---|----------------|
| Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden..... | 78 |
| Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik..... | 79 |
| Lampiran 3 Dokumentasi Pembuatan Tepung Daun Kelor..... | 80 |
| Lampiran 4 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> | 81 |
| Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik <i>Cookies</i> | 82 |
| Lampiran 6 Dokumentasi Uji Kadar Protein <i>Cookies</i> | 83 |
| Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik <i>Cookies</i> | 84 |
| Lampiran 9 Syarat Mutu <i>Cookies</i> Menurut SNI | 86 |