

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.4.2 Bagi Institusi	6
1.4.3 Bagi Peneliti	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kekurangan Energi Kronis (KEK)	7
2.1.1 Definisi KEK.....	7
2.1.2 Indikator KEK.....	8
2.1.3 Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi.....	8
2.1.4 Dampak KEK	9
2.2 Tepung Daun Kelor	10
2.2.1 Kelor.....	10
2.2.2 Kandungan Tepung Daun Kelor	12
2.2.3 Pembuatan Tepung Daun Kelor	13
2.3 Tepung Ikan Patin	14
2.3.1 Ikan Patin	14
2.3.2 Kandungan Tepung Ikan Patin.....	15
2.3.3 Pembuatan Tepung Ikan Patin	17
2.4 Sus Ragout.....	18
2.4.1 Definisi Sus Ragout	18
2.4.2 Bahan Baku Pembuatan Sus Ragout	19
2.5 Uji Organoleptik.....	20
2.5.1 Definisi Uji Organoleptik.....	20
2.5.2 Komponen Uji Organoleptik.....	21
2.6 Protein	25
2.6.1 Definisi Protein	25
2.6.2 Fungsi Protein	25

2.6.3	Klasifikasi Protein	26
BAB III	KERANGKA KONSEP	28
3.1	Kerangka Konsep	28
3.2	Penjelasan Kerangka Konsep	29
3.3	Hipotesis Penelitian	30
BAB IV	METODE PENELITIAN	31
4.1	Desain Penelitian	31
4.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	31
4.2.1	Waktu	31
4.2.2	Tempat	32
4.3	Populasi dan Sampel	32
4.3.1	Sampel	32
4.3.2	Besar Sampel	32
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	34
4.4.1	Variabel Penelitian	34
4.4.2	Definisi Operasional	34
4.5	Kerangka Operasional	36
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional	37
4.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Pengumpulan Data	37
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data	37
4.6.2	Instrumen Pengumpulan Data	38
4.6.3	Instrumen Uji Protein	43
4.7	Teknik Analisis Data	44
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	45
5.1	Hasil Penelitian	45
5.1.1	Gambar Umum Sus Ragout D'Kelorin	45
5.1.2	Uji Organoleptik	46
5.1.3	Hasil Uji Kadar Protein Sus Ragout D'Kelorin	49
5.1.4	Kandungan Protein dalam 1 Resep Sus Ragout D'Kelorin	50
5.2	Pembahasan	51
5.2.1	Formulasi Sus Ragout D'Kelorin	51
5.2.2	Uji Organoleptik	53
5.2.3	Kadar Protein Sus Ragout D'Kelorin	57
5.2.4	Perhitungan Konsumsi Sus Ragout D'Kelorin	58
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	59
6.1	Kesimpulan	59
6.2	Saran	59
	DAFTAR PUSTAKA	60
	LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Klasifikasi Tanaman Kelor	11
Tabel 2.2 Perbandingan Kandungan Gizi dalam tiap 100 gram Daun Kelor Segar dengan Tepung Daun Kelor.....	12
Tabel 2.3 Perbandingan Kandungan Gizi dalam tiap 100 gram Daun Kelor dengan Daun Bayam Merah.....	13
Tabel 2.4 Klasifikasi Ikan Patin	15
Tabel 2.5 Perbandingan Kandungan Gizi dalam tiap 100 gram Ikan Patin Segar dengan Tepung Ikan Patin	16
Tabel 2.6 Perbandingan Kandungan Gizi dalam tiap 100 gram Ikan Patin dengan Ikan Gabus.....	16
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional	34
Tabel 4.2 Formulasi Perbandingan Bahan per Sampel	39
Tabel 4.3 Komposisi Bahan Sus Ragout D'Kelorin	39
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Sus Ragout D'Kelorin	45
Tabel 5.2 Penilaian Uji Organoleptik Sus Ragout D'Kelorin	46
Tabel 5.3 Hasil Analisis Uji <i>Kruskal Wallis</i> Sus Ragout D'Kelorin Berdasarkan Indikator Uji Organoleptik	48
Tabel 5.4 Uji Lanjutan <i>Mann Whitney</i> Sus Ragout D'Kelorin Indikator Aroma..	48
Tabel 5.5 Uji Kadar Protein Sus Ragout D'Kelorin dalam Persen.....	49
Tabel 5.6 Kandungan Protein dalam 1 Resep Sus Ragout D'Kelorin	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 <i>Moringa oleifera</i>	10
Gambar 2.2 <i>Pangasius sp.</i>	14
Gambar 4.1 Kerangka Operasional Penelitian	36
Gambar 4.2 Denah Laboratorium Organoleptik	43
Gambar 4.3 Layout Penyajian Uji Organoleptik.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Hasil Survey Tingkat Kesukaan Pada Produk Makanan	66
Lampiran 2 Naskah Persetujuan Menjadi Responden	68
Lampiran 3 Form Uji Organoleptik (Uji Hedonik).....	69
Lampiran 4 Dokumentasi Bahan Sus Ragout D’Kelorin.....	70
Lampiran 5 Dokumentasi Pelaksanaan Uji Organoleptik Sus Ragout D’Kelorin	72
Lampiran 6 Hasil Organoleptik Produk Sus Ragout D’Kelorin	73
Lampiran 7 Hasil Uji Statistik.....	75
Lampiran 8 Hasil Uji Laboratorium Uji Kadar Protein	79

DAFTAR SINGKATAN

1. 1000 HPK : Seribu Hari Pertama Kehidupan
2. AKE : Angka Kecukupan Energi
3. AKG : Angka Kecukupan Gizi
4. AKP : Angka Kecukupan Protein
5. BADUTA : Anak Usia Bawah Dua Tahun
6. BBLR : Berat Badan Lahir Rendah
7. CED : *Chronic Energy Deficiency*
8. HGH : *Human Growth Hormone*
9. KEK : Kekurangan Energi Kronis
10. LILA : Lingkar Lengan Atas
11. PSG : Pemantauan Status Gizi
12. RISKESDAS : Riset Kesehatan Dasar
13. SKRT : Survei Kesehatan Rumah Tangga
14. WUS : Wanita Usia Subur