

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GRAFIK.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1. Tujuan Umum.....	4
1.3.2. Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1. Bagi Masyarakat	4
1.4.2 Bagi Institusi	4
1.4.3 Bagi Peneliti.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kurang Energi Kronis (KEK).....	6
2.2.1 Pengertian Kurang Energi Kronis.....	6
2.1.2 Tanda dan Gejala Kurang Energi Kronis.....	6
2.1.3 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kurang Energi Kronis	8
2.2 Wanita Usia Subur dan Ibu Hamil	10
2.2.1 Wanita Usia Subur	10
2.2.2 Ibu Hamil	11
2.3 Tepung Ikan Patin	12
2.3.1 Ikan Patin	12
2.3.2 Tepung Ikan Patin.....	13
2.3.3 Kandungan Gizi Ikan Patin.....	14

2.4 Tepung Daun Kelor	14
2.4.1 Daun Kelor.....	14
2.4.2 Tepung Daun Kelor	16
2.4.3 Kandungan Gizi Daun Kelor	17
2.4 Perkedel	17
2.5 Uji Organoleptik.....	18
2.6 Panelis	20
2.7 Protein	21
2.8 Uji Protein	22
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....	25
3.1 Kerangka Konseptual	25
3.2 Keterangan Kerangka Konsep.....	25
3.3 Hipotesis.....	26
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	27
4.1 Jenis Penelitian	27
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	27
4.2.1 Waktu Penelitian.....	27
4.2.2 Tempat Penelitian	27
4.3 Formula Sampel Penelitian	28
4.4 Populasi dan Sampel Penelitian	28
4.4.1 Sampel	28
4.4.2 Besar Sampel	28
4.5 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV)	29
4.5.1 Variabel Penelitian.....	29
4.5.2 Definisi Operasional Variabel	31
4.6 Kerangka Operasional	33
4.6.1 Keterangan Kerangka Operasional	34
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	34
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	34
4.7.2 Instrumen Pembuatan Perkedel	35
4.7.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	37
4.8 Analisis Data	38
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
5. 1 Hasil Penelitian.....	39

5.1.1 Formulasi Perkedel Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor	39
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Perkedel dengan formulasi Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor.....	40
5.2 Pembahasan	48
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Perkedel dengan formulasi Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor	48
5.2.2 Kadar Protein Pada Perkedel	51
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	53
6.1 Kesimpulan.....	53
6.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Ikan Patin (<i>pangasius pangasius</i>) per 100 gram	14
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tanaman Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>) per 100 gram ...	17
Tabel 4. 1 Formulasi Perkedel Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin Dan Tepung Daun Kelor	28
Tabel 4. 2 Definisi Operasional Variabel.....	31
Tabel 4. 3 Alat dan Bahan Dalam Pembuatan Perkedel Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin Dan Tepung Daun Kelor	35
Tabel 4. 4 Komposisi Bahan Perkedel Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin Dan Tepung Daun Kelor.....	36
Tabel 5. 1 Karakteristik Formulasi Perkedel.....	40
Tabel 5. 2 Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Formulasi Perkedel	41
Tabel 5. 3 Hasil Uji Kruskal Wallis Perkedel dengan formulasi Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor	43
Tabel 5. 4 Hasil Uji Mann Whitney Perkedel dengan formulasi Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor	44
Tabel 5. 5 Nilai Rata-rata Kadar Protein Perkedel.....	45
Tabel 5. 6 Kandungan Protein Perkedel dalam 1 Resep dan 1 Porsi	46

DAFTAR GRAFIK

Grafik 5. 1 Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Formulasi Perkedel.....	41
Grafik 5. 2 Nilai Rata-rata Kadar Protein Perkedel	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden.....	58
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik.....	59
Lampiran 3 Dokumentasi.....	60
Lampiran 4 Hasil Uji Laboratorium Kadar Protein Perkedel	61
Lampiran 5 Hasil Uji Organoleptik Perkedel.....	64

DAFTAR SINGKATAN

BBLR	: Berat Badan Lahir Rendah
KEK	: Kurang Energi Kronis
LiLA	: Lingkar Lengan Atas
Risikesdas	: Riset Kesehatan Dasar
WUS	: Wanita Usia Subur