

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus .....	6
1.4 Manfaat penelitian .....	7
1.4.1 Bagi Masyarakat .....	7
1.4.2 Bagi Institusi.....	7
1.4.3 Bagi Peneliti .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 KEK.....	8
2.1.1 Pengertian KEK.....	8
2.1.2 Remaja KEK.....	9
2.1.3 Faktor-Faktor yang mempengaruhi KEK .....	10
2.1.4 Dampak KEK .....	12
2.2 Tepung Ikan Patin .....	13
2.3 Tepung Daun Kelor .....	16
2.3.1 Daun Kelor .....	16
2.3.2 Kandungan Tepung Daun Kelor.....	17
2.4 Nugget .....	19
2.4.1 Pengertian Nugget .....	19
2.4.2 Bahan Baku Nugget.....	20
2.4.3 Proses Pembuatan .....	24
2.5 Uji Organoleptik.....	25
2.6 Panelis .....	27
2.7 Protein .....	29
2.7.1 Pengertian Protein .....	29
2.7.2 Fungsi Protein.....	30
2.8 Uji Protein .....	31
<b>BAB III KERANGKA KONSEP.....</b>	<b>35</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	35
3.2 Keterangan Kerangka Konsep.....	36
3.3 Hipotesis Penelitian .....	37
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
4.1 Jenis Penelitian .....	38

4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	39
4.2.1	Waktu Penelitian .....	39
4.2.2	Tempat Penelitian .....	39
4.3	Sampel Penelitian .....	39
4.3.1	Sampel .....	39
4.3.2	Besar Sampel .....	39
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	41
4.4.1	Variabel Penelitian .....	41
4.4.2	Definisi Operasional .....	42
4.5	Kerangka Operasional .....	44
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional .....	45
4.6	Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Data.....	45
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data .....	45
4.6.2	Instrument Pembuatan Nugget Dengan Formulasi Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor .....	46
4.6.3	Instrument Uji Protein .....	48
4.6.4	Instrument Pembuatan Tepung Ikan Patin .....	51
4.6.5	Pengelolaan Dan Analisis Data .....	52
<b>BAB V</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>53</b>
5.1	Hasil Penelitian.....	53
5.1.1	Karakteristik Formulasi Nugget Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun kelor .....	53
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik Nugget.....	54
5.1.3	Hasil Uji Kruskal Wallis Nugget.....	56
5.1.4	Hasi Uji Protein Nugget .....	57
5.2	Pembahasan .....	58
5.2.1	Karakteristik Organoleptik Nugget .....	58
5.2.2	Kadar Protein Pada Nugget .....	64
<b>BAB VI</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>66</b>
6.1	Kesimpulan.....	66
6.2	Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>	
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Analisa Kandungan Gizi Ikan Patin.....	13
Tabel 2.2 Perbandingan Kandungan Gizi Dalam 100 Gram Daun Kelor Dengan Tepung Daun Kelor .....	19
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	42
Tabel 4.2 Tabel Komposisi Bahan .....	47
Tabel 5.1 Formulasi Nugget.....	53
Tabel 5.2 Karakteristik Pada Nugget .....	54
Tabel 5.3 Rerata Penilaian Formulasi Nugget .....	55
Table 5.4 Hasil Uji Kruskal Wallis Pada Nugget Tepung Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor .....	56
Tabel 5.5 Rerata Kadar Protein Dalam 50 gr Formulasi Nugget.....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Patin.....	14
Gambar 2.2 Daun Kelor Dan Tepung Daun Kelor .....	16
Gambar 2.5 Diagram Alir Pembuatan Nugget.....	24
Gambar 3.8 Kerangka Konsep .....	35
Gambar 5.1 Diagram Hasil Nilai Rerata Indikator Pada Uji Organoleptik .....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner Persetujuan Menjadi Responden.....	74
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik .....	75
Lampiran 3 Bahan Nugget .....	76
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	77
Lampiran 5 Hasil Uji Labolatorium.....	78
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik.....	81
Lampiran 7 Hasil Uji Kruskall Wallis .....	82

## DAFTAR SINGKATAN

KEK	: Kurang Energi Kronik
BBLR	: Berat Bayi Lahir Rendah
IMT	: Indeks Massa Tubuh
LILA/LLA	: Lingkar Lengan Atas
PPH	: Pola Pangan Harapan