

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Ibu Hamil Kurang Energi Kronis	8
2.1.1. Pengertian Kurang Energi Kronik	8
2.1.2. Epidemiologi Kurang Energi Kronik	9
2.1.3. Faktor yang mempengaruhi Kurang Energi Kronik.....	11
2.1.4. Dampak Ibu hamil Kek	12
2.2. <i>Stunting</i>	13
2.2.1. Pengertian.....	13
2.2.2. Dampak <i>Stunting</i>	13
2.3. Tepung Daun kelor.....	14
2.3.1. Daun Kelor	14
2.3.2. Tepung Daun Kelor	16
2.4. Ikan Patin.....	17
2.4.1. Definisi Ikan Patin.....	17
2.4.2. Tepung Ikan Patin	19
2.5. Pastel	20
2.5.1. Definisi Kue Pastel.....	20
2.5.2. Bahan Pembuatan Kue Pastel.....	20
2.5.3. Proses Pembuatan Kue Pastel	25
2.6. Uji Organoleptik.....	26
2.7. Panelis	27
2.8. Protein	30
2.8.1. Definisi Protein	30

2.8.2. Klasifikasi Protein	31
2.8.3. Sumber Protein	32
2.9. Uji Protein	32
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	36
3.1. Kerangka Konseptual	36
3.2. Keterangan Kerangka Konseptual	37
3.3. Hipotesis	38
BAB 4 METODE PENELITIAN	39
4.1. Metode Penelitian	39
4.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	40
4.2.1. Lokasi Penelitian	40
4.2.2. Waktu Penelitian	40
4.3. Formulasi Kue Pastel	40
4.4. Sampel Penelitian	41
4.4.1. Sampel	41
4.4.2. Besar Sampel	41
4.4.3. Desain <i>Lay Out</i> Daya Terima	43
4.5. Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	44
4.5.1. Variabel Penelitian	44
4.5.2. Definnisi Operasional Variabel	45
4.6. Kerangka Operasional	48
4.6.1. Keterangan Kerangka Operasional	49
4.7. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	50
4.7.1. Teknik Pengumpulan Data	50
4.7.2. Instrumen Pembuatan Kue Pastel dengan Formulasi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Patin	50
4.7.3. Instrumen Uji Protein	52
4.7.4. Pengelolaan dan Analisis Data	55
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	56
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Daftar Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi Daun Kelor dalam gram dan Tepung Daun Kelor dalam Persen (%)	17
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ikan Patin dalam 100 gram dan Tepung Ikan Gabus dalam Persen (%)	19
Tabel 4.1 Formulasi Kue Pastel	41
Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel.....	45
Tabel 5. 1 Karakteristik Formulasi Kue Pastel	57
Tabel 5. 2 Distribusi Rata – Rata Penilaian Formulasi Kue Pastel	59
Tabel 5. 3 Hasil Uji Kruskal Walis Kue Pastel	60
Tabel 5. 4 Hasil Uji Mann Whitney pada kue pastel	61
Tabel 5. 5 Kandungan Protein dalam Satu Porsi dan Satu Resep	63

DAFTAR GAMBAR

Daftar Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman Daun Kelor	15
Gambar 2.2 Ikan Patin Segar	18
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	36
Gambar 4.1 Kerangka Operasional	48
Gambar 5. 1 Diagram Hasil Rata - Rata Uji Organoleptik	58

DAFTAR SINGKATAN

KEK	= Kurang Energi Kronik
BBLR	= Berat Badan Lahir Rendah
LILA	= Lingkar Lengan Atas
PSG	= Penyuluhan Status Gizi
Susenas	= Survey Sosial Ekonomi Nasional
Riskesmas	= Riset Kesehatan Dasar
WUS	= Wanita Usia Subur
RAL	= Rancangan Acak Lengkap