

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.3.1. Tujuan Umum :	5
1.3.2. Tujuan Khusus	5
1.4.1. Bagi Masyarakat.....	5
1.4.2. Bagi Peneliti	5
1.4.3. Bagi Jurusan Gizi	6
BAB 2	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.2.1. Komposisi ASI.....	8
2.2.2. Manfaat ASI.....	10
2.10.1 Pengertian Protein.....	19
2.10.2. Fungsi Protein	20
2.10.3.Kebutuhan Protein Bagi Ibu Menyusui	21
2.11.1.Pengertian Bolu Kukus.	21
2.12.1.Pengertian Organoleptik.	22
2.13. Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	23
BAB 3	24
KERANGKA KONSEP	24

BAB 4	28
METODE PENELITIAN	28
4.2.1 Waktu	28
4.2.2 Tempat	29
4.3.1 Sampel	29
4.3.2 Besar Sampel	29
4.5.1 Variabel Penelitian.....	31
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	31
4.6.1 Keterangan Kerangka Operasional	34
4.7.1. Teknik Pengumpulan Data.....	35
4.7.2. Instrumen Pembuatan Bolu Kukus Kacang Hijau dengan Penambahan Bayam	35
4.7.3. Prosedur Pembuatan Bolu Kukus Kacang Hijau dengan Penambahan Bayam	36
4.7.4. Teknik Pengumpulan Data.....	38
4.7.5. Pengolahan Dan Analisis Data	41
BAB 5	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
5.1.1 Karakteristik Formulasi Bolu Kukus Kacang Hijau dengan Penambahan Bayam	42
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Bolu Kukus Kacang Hijau dengan Penambahan Bayam	43
5.1.3 Hasil Uji Laboratorium.....	48
5.2.1 Uji Organoleptik Bolu Kukus Kacang Hijau dan Bayam.....	48
5.2.2. Uji Kjedahl.....	51
5.2.3. Kandungan Gizi Bolu Kukus Kacang Hijau dengan Penambahan Bayam	52
BAB VI	55
KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandngan Gizi Kacang Hijau	16
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Bayam	19
Tabel 4.1. Cara Pengukuran ndan Definisi Operasional Variabel	31
Tabel 4.2. Alat dan Bahan Pembuatan Bolu Kukus Kacang Hijau Bayam ..	35
Tabel 4.3 Formulasi Bolu Kukus Kacang Hijau Bayam.....	37
Tabel 4.4. Tingkat Penerimaan Panelis Pada Uji Hedonik	38
Tabel 4.5. Alat dan Bahan Uji Kadar Protein	39
Tabel 5.1. Karakteristik Bolu Kukus Kaang Hijau Bayam.....	42
Tabel 5.2. Uji Organoleptik	44
Tabel 5.3. Hasil Uji Kruskal Wallis	46
Tabel 5.4. Hasil Uji Mann Whitney	47
Tabel 5.5. Kadar Protein	48
Tabel 5.6. Kandungan Gizi	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kacang Hijau.....	14
Gambar 2.2. Bayam	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Laboratorium Protein	61
Lampiran 2. Form Persetujuan Mengikuti Penelitian	62
Lampiran 3. Kuesioner Uji Organoleptik.....	63
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik.....	64
Lampiran 5. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	65
Lampiran 6. Hasil Uji <i>Mann Whitney</i>	67
Lampiran 7. Dokumentasi proses pembuatan dan Uji Organoleptik	70

DAFTAR SINGKATAN

ASI : Air Susu Ibu