

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Rumusan Masalah	6
1.4 Tujuan.....	6
1.4.1 Tujuan Umum	6
1.4.2 Tujuan Khusus.....	6
1.5 Manfaat.....	7
1.5.1 Bagi Masyarakat.....	7
1.5.2 Bagi Peneliti	7
1.5.3 Bagi Institusi	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Formulasi Makanan.....	8
2.2 Tahu.....	9
2.2.1 Kandungan Gizi Tahu	10
2.2.2 Manfaat Tahu	11
2.3 Susu	13
2.3.1 Kandungan Gizi Susu.....	14
2.3.2 Jenis – jenis Susu.....	16
2.3.2.1 Susu Segar	16
2.3.2.2 Susu Skim	17
2.3.2.3 Susu Kemasan.....	17
2.3.3 Manfaat Susu.....	18
2.4 Status Gizi	19
2.4.1 Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi	19
2.4.1.1 Faktor Langsung	19
2.4.1.2 Faktor Tidak Langsung.....	19
2.5 Balita	20
2.5.1 Karakteristik Balita	21
2.5.2 Gizi Balita	21
2.5.2.1 Kebutuhan Energi	22

2.5.2.2	Kebutuhan Zat Pembangun.....	22
2.5.2.3	Kebutuhan Zat Pengatur	22
2.6	Kekurangan Energi dan Protein pada Anak	33
2.6.1	Pengertian KEP	33
2.6.2	Indikasi dan Dampak KEP dalam Hal Gizi Buruk.....	34
2.7	Nanas	35
2.7.1	Kandungan Nanas	36
2.7.2	Manfaat Nanas.....	36
2.8	Enzim Bromelin	37
2.8.1	Manfaat Bromelin	38
2.9	Daya Terima atau Tingkat Kesukaan Konsumen.....	39
BAB 3	KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	41
3.1	Kerangka konsep	41
3.2	Penjelasan kerangka konsep.....	42
BAB 4	METODE PENELITIAN	44
4.1	Desain Penelitian.....	44
4.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	45
4.2.1	Waktu	45
4.2.2	Tempat.....	45
4.3	Populasi dan Sampel Penulisan.....	45
4.3.1	Sampel.....	45
4.3.2	Besar Sampel.....	46
4.3.3	Design Layout Uji Daya Terima	47
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	49
4.4.1	Variabel Penelitian	49
4.4.2	Definisi Operasional.....	49
4.5	Kerangka Operasional Penelitian	52
4.6	Keterangan Proses Operasional.....	53
4.7	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	54
4.7.1	Teknik Pengumpulan Data	54
4.7.2	Instrumen Pembuatan Tahu Susu.....	54
4.7.2.1	Alat	54
4.7.2.2	Bahan	55
4.7.2.3	Prosedur Pembuatan Tahu Susu	55
4.7.3	Instrumen Uji Protein	56
4.7.3.1	Alat	56
4.7.3.2	Sampel	56
4.7.3.3	Pereaksi.....	56
4.7.3.4	Prosedur Kerja	57
4.7.3.5	Perhitungan	58

4.8 Teknik Analisis Data	59
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	60
5.1 Hasil	60
5.1.1 Gambaran Secara Umum Tahu Susu dan Tahu Biasa.....	60
5.1.1.1 Tahu	60
5.1.1.2 Tahu Susu	61
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik pada Tahu Susu.....	63
5.1.2.1 Tahu Susu dengan Penambahan Susu 20%	63
5.1.2.2 Tahu Susu dengan Penambahan Susu 30%	64
5.1.2.3 Tahu Susu dengan Penambahan Susu 40%	65
5.1.2.4 Tabulasi Kesukaan Panelis	69
5.1.3 Hasil Uji Kadar Protein pada Tahu Susu	70
5.2 Pembahasan	71
5.2.1 Gambaran Umum Tahu Biasa dan Tahu Susu	71
5.2.2 Hasil Uji Organoleptik pada Tahu Susu.....	71
5.2.2.1 Tekstur	72
5.2.2.2 Warna	74
5.2.2.3 Aroma	75
5.2.2.4 Rasa.....	76
5.2.3 Hasil Uji Kadar Protein pada Tahu Susu	78
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	80
6.1 Kesimpulan.....	80
6.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	86

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan gizi susu sapi nilai per 100 gram	15
Tabel 2.2 Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi Anak usia 1-3 tahun	28
Tabel 2.3 Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi anak usia 3-5 tahun.....	32
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional	49
Tabel 5.1 Total penilaian uji organoleptik tahu susu dengan kadar susu 20% dalam tahu	63
Tabel 5.2 Total penilaian uji organoleptik tahu susu dengan kadar susu 30% dalam tahu	64
Tabel 5.3 Total penilaian uji organoleptik tahu susu dengan kadar susu 40% dalam tahu	66
Tabel 5.4 Nilai Signifikansi Uji Lanjut LSD antar tahu susu terhadap tekstur	67
Tabel 5.5 Nilai Signifikansi Uji Lanjut LSD antar tahu susu terhadap warna	67
Tabel 5.6 Nilai Signifikansi Uji Lanjut LSD antar tahu susu terhadap aroma	68
Tabel 5.7 Nilai Signifikansi Uji Lanjut LSD antar tahu susu terhadap rasa	68
Tabel 5.8 Konsentrasi penambahan susu yang paling disukai menurut tingkat kesukaan	69
Tabel 5.9 Rerata kadar protein dalam 100 gram tahu susu	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konsep	41
Gambar 4.1 Denah Laboratorium Organoleptik	48
Gambar 4.2 Cara Penyajian.....	49
Gambar 5.1 Proses Pembuatan Tahu	61
Gambar 5.2 Proses Pembuatan Tahu susu	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	SNI Metode Pemeriksaan Protein pada Makanan (Metode Kjeldahl)	86
Lampiran 2	Formulir Uji Hedonik	90
Lampiran 3	Hasil Uji LSD	93
Lampiran 4	Foto Kegiatan	94
Lampiran 5	Persetujuan Etik.....	98