

## **DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>DAFTAR ISI</b>	
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	

- 1.1. Latar Belakang
- 1.2. Rumusan Masalah
- 1.3. Tujuan Penelitian
  - 1.3.1. Tujuan umum
  - 1.3.2. Tujuan khusus
- 1.4. Manfaat Penelitian
  - 1.4.1. Bagi Masyarakat
  - 1.4.2. Bagi Peneliti
  - 1.4.3. Bagi Institusi Jurusan Gizi

## **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

- 2.1. Stunting
  - 2.1.1. Klasifikasi Stunting pada Balita
  - 2.1.2. Gejala Stunting
  - 2.1.3. Faktor Resiko Stunting
  - 2.1.4. Pemantauan dan Penatalaksanaan Stunting
- 2.2. Kacang Hijau
- 2.3. Bubuk Kelor
- 2.4. Protein
  - 2.4.1. Pengertian Protein
  - 2.4.2. Sumber Protein
  - 2.4.3. Akibat Kurang Protein
  - 2.4.4. Kebutuhan Protein
- 2.5. Serat
  - 2.5.1. Pengertian Serat
  - 2.5.2. Penggolongan Serat
  - 2.5.3. Akibat Kurang Serat
  - 2.5.4. Kebutuhan Serat

- 2.6. Velva
- 2.7. Organoleptik
- 2.8. Uji Kesukaan (Uji Hedonik)

### **BAB 3 KERANGKA KONSEP**

- 3.1. Kerangka konsep Penelitian
- 3.2. Penjelasan Kerangka Konsep
- 3.3 Hipotesis Penelitian

### **BAB 4 METODE PENELITIAN**

- 4.1. Desain Penelitian
- 4.2. Waktu dan Tempat Penelitian
  - 4.2.1. Waktu
  - 4.2.2. Tempat
- 4.3. Sampel
  - 4.3.1. Sampel
  - 4.3.2. Besar Sampel
- 4.4. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel
  - 4.4.1. Variabel Penelitian
  - 4.4.2. Definisi Operasional Variabel
- 4.5. Kerangka Operasional
  - 4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional
- 4.6. Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data
  - 4.6.1. Teknik Pengumpulan Data
  - 4.6.2. Instrumen Pembuatan Velva Keljo
  - 4.6.3. Prosedur Pembuatan
  - 4.6.4. Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik
  - 4.6.5. Instrumen Uji Kadar Protein

### **BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN**

- 5.1 Uji Organoleptik
  - 5.1.1 Karakteristik Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
  - 5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
  - 5.1.3 Pembahasan Karakteristik Dan Uji Organoleptik Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
- 5.2 Uji Kadar Serat
  - 5.2.1 Hasil Uji Kadar Serat Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
  - 5.2.2 Pembahasan Hasil Uji Kadar Serat Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor

### 5.3 Uji Kadar Protein

5.3.1 Hasil Uji Kadar Protein Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor

5.3.2 Pembahasan Hasil Uji Kadar Protein Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor

## **BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Kesimpulan

6.2 Saran

## **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

- Tabel 2. 1 Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak
- Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Kacang Hijau per 100 gr
- Tabel 2. 3 Kandungan gizi daun kelor (*Moringa oleifera*) segar dan bubuk kelor (per 100 g)
- Tabel 4. 1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel
- Tabel 4. 2 Formulasi Velva
- Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
- Tabel 5.2 Distribusi Rerata Penilaian Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
- Tabel 5.3 Hasil Uji *Kruskal Wallis* Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor Berdasarkan Indikator
- Tabel 5.4 Hasil Uji *Kruskal Wallis* Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor Tiap Sampel
- Tabel 5.5 Hasil Uji *Mann Whitney* Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
- Tabel 5.6 Kadar Protein Per 100 g Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
- Tabel 5.7 Kandungan Protein Formulasi Produk Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor Per Resep
- Tabel 5.8 Kadar Serat Per 100 g Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor
- Tabel 5.9 Kandungan Serat Formulasi Produk Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor Per Resep

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 – Lembar Persetujuan Menjadi Responden
- Lampiran 2 – Kuisioner Uji Organoleptik
- Lampiran 3 – Bahan dan Pembuatan Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Kelor
- Lampiran 4 – Proses Pembuatan Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Kelor
- Lampiran 5 – Dokumentasi produk velva kacang hijau dengan penambahan bubuk kelor
- Lampiran 6– Uji Organoleptik
- Lampiran 7 – Hasil Laboratorium
- Lampiran 8 – Hasil Uji Organoleptik Formulasi Velva Kacang Hijau Dengan Penambahan Bubuk Kelor

