

DAFTAR ISI

| | |
|--|---------------------------------------|
| PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | Error! Bookmark not defined. |
| 1.1 Latar Belakang | Error! Bookmark not defined. |
| 1.2 Rumusan Masalah | 6 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 6 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 6 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 7 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 7 |
| 1.4.1 Bagi Masyarakat | 7 |
| 1.4.2 Bagi Peneliti | 7 |
| 1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi | 7 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1 Stunting | 8 |
| 2.1.1 Pengertian | 8 |
| 2.1.2 Klasifikasi Stunting | 9 |
| 2.1.3 Faktor Penyebab Balita Stunting | 10 |
| 2.1.4 Pengaruh Protein Dan Serat Terhadap Balita | 11 |
| 2.2 Protein | 11 |
| 2.2.1 Pengertian Protein | 11 |
| 2.2.2 Fungsi Protein | 12 |
| 2.2.3 Sumber Protein | 1 Error! Bookmark not defined. |

| | | |
|----------------|---|-------------------------------------|
| 2.2.4 | Kebutuhan Asupan Protein | 12 |
| 2.2.5 | Klasifikasi Protein | 13 |
| 2.3 | Serat | 14 |
| 2.3.1 | Pengertian Serat..... | 14 |
| 2.3.2 | Kebutuhan Asupan Serat..... | 14 |
| 2.3.3 | Manfaat Serat Bagi Tubuh | 15 |
| 2.3.4 | Sumber Makanan Yang Tinggi Serat | 15 |
| 2.4 | Rosela | 15 |
| 2.4.1 | Pengertian Rosela..... | 15 |
| 2.4.2 | Klasifikasi Bunga Rosela | 16 |
| 2.4.3 | Kandungan Nutrisi Bunga Rosela..... | 17 |
| 2.4.4 | Produk Olahan Rosela..... | 18 |
| 2.5 | Buah Naga | 18 |
| 2.5.1 | Pengertian | 18 |
| 2.5.2 | Kandungan Nutrisi Buah Naga | 20 |
| 2.6 | Kelor..... | 20 |
| 2.6.1 | Pengertian Kelor..... | 20 |
| 2.6.2 | Manfaat Kelor..... | 21 |
| 2.6.3 | Kandungan Nutrisi Kelor | 22 |
| 2.7 | Velva..... | 22 |
| 2.7.1 | Pengertian Velva | 22 |
| 2.7.2 | Velva Buah Naga..... | 25 |
| BAB III | KERANGKA KONSEP..... | 26 |
| 3.1 | Kerangka Konsep Penelitian | 26 |
| 3.2 | Keterangan Kerangka Konsep | 27 |
| 3.3 | Hipotesis Penelitian | 28 |
| BAB IV | METODE PENELITIAN | 29 |
| 4.1 | Desain Penelitian | 29 |
| 4.2 | Waktu dan Tempat Penelitian..... | 30 |
| 4.2.1 | Waktu..... | 30 |
| 4.2.2 | Tempat | 30 |
| 4.3 | Sampel..... | 30 |
| 4.3.1 | Sampel | Error! Bookmark not defined. |
| 4.3.2 | Besar Sampel | 31 |

| | | |
|-----------------------|---|-----------|
| 4.4 | Variabel Penelitian dan Definisi Operational Variabel..... | 32 |
| 4.4.1 | Variabel Penelitian | 32 |
| 4.4.2 | Definisi Operational Variabel | 33 |
| 4.5 | Kerangka Operasional..... | 35 |
| 4.5.1 | Keterangan Kerangka Operasional | 35 |
| 4.5.2 | Teknik Pengumpulan Data..... | 36 |
| 4.5.3 | Instrumen Pembuatan Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela | 37 |
| 4.5.4 | Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik..... | 39 |
| 4.5.5 | Instrumen Uji Kadar Serat | 41 |
| 4.5.6 | Instrumen Uji Kadar Protein | 43 |
| BAB V | HASIL DAN PEMBAHASAN | 47 |
| 5.1 | Hasil Penelitian | 47 |
| 5.1.1 | Uji Organoleptik..... | 47 |
| 5.1.1.1 | Karakteristik Formulasi Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosella | 47 |
| 5.1.1.2 | Hasil Uji Organoleptik Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosella | 48 |
| 5.1.2 | Uji Kadar Protein..... | 52 |
| 5.1.2.1 | Hasil Uji Kadar Protein Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosella | 52 |
| 5.1.3.1 | Hasil Kadar Serat Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosella | 53 |
| 5.2 | Pembahasan | 54 |
| 5.2.1 | Pembahasan Karakteristik Dan Uji Organoleptik Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 54 |
| 5.2.2 | Pembahasan Hasil Uji Kadar Protein Dan Kadar Serat Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 58 |
| BAB VI | KESIMPULAN DAN SARAN | 60 |
| 6.2 | Kesimpulan | 60 |
| 6.2 | Saran | 60 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 61 |
| Lampiran | | 65 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak..... | 10 |
| Tabel 2.2 Kandungan Nutrisi Bunga Rosela Basah per 100 gram..... | 18 |
| Tabel 2.3 Kandungan Nutrsi Bunga Rosela kering per 100 gram..... | 18 |
| Tabel 2.4 Kandungan Nutrisi Buah Naga..... | 21 |
| Tabel 2.5 Kandungan Nutrisi Daun Kelor Segar dan Kering per 100 gram..... | 23 |
| Table 2.6 Kandungan Nutrisi Tepung atau serbuk daun kelor per 100 gram..... | 24 |
| Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel..... | 34 |
| Table 4.2 Formulasi Velva Buah Naga Kelor dengan Penambahan Rosela..... | 38 |
| Tabel 5.1 Karakteristik Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 48 |
| Tabel 5.2 Distribusi Rerata Penilaian Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 49 |
| Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Pada Formulasi Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 51 |
| Tabel 5.4 Hasil Uji Man Whitney Pada Formulasi Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 51 |
| Tabel 5.5 Kadar Protein per 100 gram pada Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 52 |
| Tabel 5.6 Kadar Serat per 100 gram Pada Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 53 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--------------------------------|----|
| Gambar 2.1 Tanaman Rosela..... | 17 |
| Gambar 2.2 Buah Naga..... | 19 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Form Informed Consent..... | 64 |
| Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik..... | 65 |
| Lampiran 3 Bahan Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 66 |
| Lampiran 4 Proses Pembuatan Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 67 |
| Lampiran 5 Dokumentasi Produk Velva Buah Naga Kelor Dengan Penambahan Rosela..... | 68 |
| Lampiran 6 Data Uji Organoleptik..... | 69 |
| Lampiran 7 Hasil Laboratorium..... | 70 |
| Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik..... | 72 |