

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Rumusan Masalah.....	5
1.4 Tujuan	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat	6
1.5.1 Bagi Masyarakat	6
1.5.2 Bagi Peneliti.....	6
1.5.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Ibu Hamil	7
2.1.1 Definisi Ibu Hamil	7
2.1.2 Tanda Dan Gejala Kehamilan.....	7
2.2 Kekurangan Energi Kronis (KEK).....	9
2.2.1 Definisi Kekurangan Energi Kronis.....	9
2.2.2 Definisi Ibu Hamil KEK	9
2.2.3 Patofisiologi KEK.....	11
2.2.4 Faktor Penyebab KEK Pada Ibu Hamil	12
2.2.5 Akibat KEK Pada Ibu Hamil	15
2.3 Gizi Ibu Hamil	15
2.3.1 Kebutuhan Gizi Ibu Hamil.....	18
2.3.2 Asupan Protein Ibu Hamil	24
2.4 Protein	25
2.4.1 Fungsi Dan Peran Protein	26
2.4.2 Sumber Protein.....	27
2.4.3 Hubungan Asupan Protein Dengan KEK	27
2.5 Serat	28
2.5.1 Fungsi dan Peran Serat.....	29
2.5.2 Sumber Serat	30
2.5.3 Hubungan Asupan Serat Dengan KEK.....	30
2.6 Kelor	31
2.7 Buah Naga.....	32
2.8 Buah Strawberry	34

2.9	<i>Velva</i>	37
2.10	Bahan Pembuatan <i>Velva</i>	37
2.11	Organoleptik	40
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....		43
3.1	Kerangka Konsep.....	43
3.2	Keterangan Kerangka Konsep	44
3.3	Hipotesis	44
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		45
4.1	Desain Penelitian	45
4.2	Waktu Penelitian dan Tempat Penelitian.....	45
4.2.1	Waktu.....	45
4.2.2	Tempat	45
4.3	Sampel Penelitian.....	46
4.3.1	Sampel.....	46
4.3.2	Besar Sampel	46
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	47
4.4.1	Variabel Penelitian.....	47
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	48
4.5	Kerangka Operasional.....	49
4.6	Instrumen Pembuatan <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry.....	50
4.6.1	Alat dan Bahan.....	50
4.6.2	Formulasi <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	50
4.6.3	Prosedur Pembuatan <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry.....	50
4.6.4	Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	52
4.7	Instrumen Uji Kadar Protein dengan Metode <i>Kjeldahl</i>	53
4.7.1	Alat dan Bahan.....	53
4.7.2	Sampel.....	53
4.7.3	Prosedur Kerja	53
4.8	Instrumen Uji Kadar Serat dengan Metode <i>Gravimetri</i>	55
4.8.1	Alat dan Bahan.....	55
4.8.2	Sampel.....	55
4.8.3	Prosedur Kerja	55
4.9	Teknik Analisis Data.....	56
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN		57
5.1	Hasil Penelitian	57
5.1.1	Formulasi <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	57
5.1.2	Uji Organoleptik <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	58
5.1.2.1	Rerata Uji Organoleptik <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan.....	59
5.1.2.2	Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry 60	
5.1.2.3	Uji Lanjutan <i>Mann Whitney</i> <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	61
5.1.3	Uji Kadar Protein <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	62
5.1.4	Uji Kadar Serat <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry.....	63
5.2	Pembahasan.....	63
5.2.1	Karakteristik Formulasi <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry... 63	
5.2.2	Uji Statistik <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	67
5.2.2.1	Uji <i>Kruskall Wallis</i>	67
5.2.2.2	Uji <i>Mann Whitney</i>	68

5.2.3	Kadar Protein Pada <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry.....	68
5.2.4	Kadar Serat Pada <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	70
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN		73
6.1	Kesimpulan	73
6.2	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA		74
LAMPIRAN.....		79

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kategori Pengukuran LILA.....	11
Tabel 2.2 Kandungan Zat Gizi Daun Kelor dan Serbuk Daun Kelor.....	32
Tabel 2.3 Kandungan Zat Gizi Buah Naga Merah.....	34
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Strawberry.....	36
Tabel 2.5 Kandungan Zat Gizi Susu Segar	39
Tabel 2.6 Tabel Kandungan Gizi Yoghurt	40
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel.....	48
Tabel 4.2 Bahan & Alat Membuat <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry.....	50
Tabel 4.3 Bahan Formulasi <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry.....	50
Tabel 4.4 Alat dan Bahan Uji Kadar Protein.....	53
Tabel 4.5 Alat dan Bahan Uji Kadar Serat.....	55
Tabel 5.1 Perbedaan Karakteristik <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry Pada Setiap Formulasinya.....	57
Tabel 5.2 Rata - Rata Penilaian <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry Setiap Formulasinya	59
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	61
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	61
Tabel 5.5 Rerata Kadar Protein dalam 100 gram <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	62
Tabel 5.6 Rerata Kadar Serat dalam 100 gram <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strawberry	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanaman Kelor	31
Gambar 2.2 Buah Naga Merah <i>Hylocereus polyrhizus</i> (kiri) dan buah (kanan) .	33
Gambar 2.3 Tanaman Strawberry yang Berbuah	35
Gambar 2.4 Pohon Kurma (Kiri) dan Buah Kurma (Kanan)	39
Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	43
Gambar 4.1 Kerangka Operasional.....	49
Gambar 4.2 Denah Laboratorium Uji Organoleptik.....	52
Gambar 5.1 Formulasi <i>Velva</i> kelor <i>mix</i> buah naga dan strawberry.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	79
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik	80
Lampiran 3 Bahan <i>Velva</i> Kelor <i>Mix</i> Buah Naga dan Strabwerry	81
Lampiran 4 Proses Pembuatan <i>Velva</i>	82
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	83
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik.....	84
Lampiran 7 Uji Statistik	85
Lampiran 8 Hasil Uji Laboratorium.....	87

DAFTAR SINGKATAN

AKG	: Angka Kecukupan Gizi
BB	: Berat Badan
BBLR	: Berat Badan Lahir Rendah
BTP	: Bahan Tambahan Pangan
Bumil	: Ibu Hamil
CMC	: <i>Carboxymethyl Cellulose</i>
HPHT	: Hari Pertama Haid Terakhir
IMT	: Indeks Massa Tubuh
KEK	: Kurang Energi Kronis
Kemendes	: Kementerian Kesehatan
LAF	: <i>Laminar Air Flow</i>
LILA	: Lingkar Lengan Atas
WUS	: Wanita Usia Subur
mcg	: mikrogram
mg	: miligram
P2TM	: Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular
RI	: Republik Indonesia
PMT	: Pemberian Makanan Tambahan
Riskesmas	: Riset Kesehatan Dasar
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
TM	: Trimester