

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	5
1.3    Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1    Tujuan Umum .....	5
1.4.2    Tujuan Khusus .....	5
1.5    Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1    Bagi Masyarakat.....	5
1.5.2    Bagi Peneliti .....	6
1.5.3    Bagi Institusi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1    Balita.....	7
2.1.1    Gizi Balita .....	7
2.1.2    Penilaian Status Gizi Pada Balita.....	8
2.2    Kurang Energi Protein Pada Balita.....	12
2.2.1    Definisi KEP .....	12
2.2.2    Patofisiologi KEP.....	12
2.2.3    Penyebab KEP.....	13
2.2.4    Akibat dari KEP .....	14
2.2.5    Tatalaksana Pemberian diet Balita KEP .....	14
2.3    Protein.....	18
2.3.1    Fungsi dan Peranan Protein.....	18
2.3.2    Metabolisme Protein .....	19
2.3.3    Sumber Protein.....	21

2.4	Tepung Kacang Kedelai.....	22
2.5	<i>Mille Crepe</i> .....	22
2.6	Formulasi Mille Crepes .....	23
2.7	Bahan Pembuatan Mille Crepes.....	23
2.8	Teknik Olahan Mille Crepes .....	29
2.8.1	Teknik <i>Mixing</i> .....	29
2.8.2	Teknik <i>Shallow Frying</i> .....	29
2.9	Uji Daya Terima .....	29
2.10	Jenis Panelis.....	30
2.10.1	Panel Perseorangan .....	30
2.10.2	Panel Terbatas .....	31
2.10.3	Panel Terlatih .....	31
2.10.4	Panel Agak Terlatih.....	31
2.10.5	Panel Tidak Terlatih.....	31
2.10.6	Panel Konsumen .....	32
2.10.7	Panel Anak-Anak .....	32
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP.....</b>		<b>33</b>
3.1	Kerangka konseptual Penelitian.....	33
3.2	Keterangan Kerangka Konsep .....	34
3.3	Hipotesis Penelitian .....	35
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN.....</b>		<b>36</b>
4.1	Jenis Penelitian .....	36
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
4.2.1	Waktu .....	36
4.2.2	Tempat.....	36
4.3	Sampel Penelitian .....	37
4.3.1	Sampel.....	37
4.3.2	Besar sampel .....	37
4.4	Variable Penelitian dan Operasional Variabel.....	38
4.4.1	Variable Penelitian .....	38
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	39
4.5	Kerangka Operasional.....	41
4.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	42
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	42

4.6.2	Instrument Pengumpulan Data .....	42
4.7	Teknik Analisa Data .....	48
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>49</b>
5.1	Hasil Penelitian .....	49
5.1.1	Formulasi <i>Rainbow Crepe</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	49
5.1.2	Hasil Uji Daya Terima <i>Rainbow Crepe</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	50
5.1.3	Hasil Uji Kadar Protein <i>Rainbow Crepe</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	53
5.2	Pembahasan .....	55
5.2.1	Karakteristik Daya Terima <i>Rainbow Crepe</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	55
5.2.2	Kadar Protein Pada <i>Rainbow Crepe</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	59
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>62</b>
6.1	Kesimpulan .....	62
6.2	Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>63</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Angka Kecukupan Gizi Balita .....	8
Tabel 2. 2. Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Balita .....	11
Tabel 2. 3. Kebutuhan Gizi Anak Balita 1-5 Tahun Fase Stabilisasi.....	16
Tabel 2. 4. Kebutuhan Zat Gizi Anak Balita 1-5 Tahun Fase Transisi .....	16
Tabel 2. 5. Kebutuhan Zat Gizi Anak Balita 1-5 Tahun Fase Rehabilitasi.....	17
Tabel 2. 6. Kandungan Protein Pada Makanan (gram/100 gram).....	21
Tabel 2. 7. Bahan-Bahan Rainbow Crepe .....	23
Tabel 2. 8. Jenis Tepung Terigu Serta Contoh Olahannya .....	24
Tabel 2. 9. Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 gram .....	24
Tabel 2. 10. Kandungan Gizi Telur Per 100 gram .....	25
Tabel 2. 11. Kandungan Gizi Mentega Per 100 gram.....	26
Tabel 2. 12. Kandungan Gizi Gula Per 100 gram .....	26
Tabel 2. 13. Kandungan Gizi Susu UHT Per 250 ml.....	28
Tabel 4. 1. Definisi Operasional Variabel .....	39
Tabel 4. 2. Perbandingan Bahan Untuk Rainbow Crepe .....	43
Tabel 5. 1. Karakteristik Formulasi Rainbow Crepe Subtitusi Tepung Kacang Kedelai .....	49
Tabel 5. 2. Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Rainbow Crepe Subtitusi Tepung Kacang Kedelai .....	50
Tabel 5. 3. Hasil Uji Kruskal Wallis Rainbow Crepe Subtitusi Tepung Kacang Kedelai Tiap Indikator .....	52
Tabel 5. 4. Hasil Uji Mann Whitney Rainbow Crepe Subtitusi Tepung Kacang Kedelai .....	53
Tabel 5. 5. Rerata Kadar Protein Dalam 100 Gram Formulasi Rainbow Crepe Subtitusi Tepung Kacang Kedelai.....	53
Tabel 5. 6. Kadar Protein Rainbow Crepe Subtitusi Tepung Kacang Kedelai Formulasi RC 2 (40%) .....	54
Tabel 5. 7. Hasil Perhitungan Kadar Protein Rainbow Crepe Subtitusi Tepung Kacang Kedelai Menggunakan Nutrysurvei 2007 .....	54

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1. Kerangka Konsep .....	33
Gambar 4. 1. Kerangka Operasional .....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden .....	67
Lampiran 2 Kuesioner Uji Daya Terima.....	68
Lampiran 3 Bahan dan Pembuatan Rainbow Crepe Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	69
Lampiran 4 Hasil Uji Laboratorium Kadar Protein <i>Rainbow Crepe</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai.....	71
Lampiran 5 Hasil Uji Daya Terima Rainbow Crepe Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	72
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Daya Terima <i>Rainbow Crepe</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai .....	73
Lampiran 7 Hasil Uji SPSS.....	74

## DAFTAR SINGKATAN

AKG	: Angka Kecukupan Gizi
ASI	: Air Susu Ibu
KEP	: Kurang Energy Protein
KVA	: Kurang Vitamin A
GAKY	: Gangguan Akibat Kekurangan Yodium
MP-ASI	: Makanan Pendamping Air Susu Ibu
NGT	: <i>Nasogastric Tube</i>
PMT	: Pemberian Makanan Tambahan
PSG	: Penilaian Status Gizi
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
SNI	: Standar Nasional Indonesia
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
UHT	: <i>Ultra High Temperature</i>
WHO	: <i>World Health Organization</i>