

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.4.1 Tujuan Umum	6
1.4.2 Tujuan Khusus	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1 Bagi Masyarakat.....	6
1.5.2 Bagi Peneliti	6
1.5.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 <i>Stunting</i>	8
2.2 <i>Zink (Zinc)</i>	14
2.3 Labu Kuning.....	19
2.4 Kakao.....	27
2.5 Uji Organoleptik.....	32
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....	37
3.1 Kerangka Konsep	37
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	38
3.3 Hipotesis Penelitian.....	39
BAB 4 METODE PENELITIAN	40
4.1 Desain Penelitian	40
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	41
4.3 Populasi dan Sampel.....	41
4.3.1 Sampel.....	41
4.3.2 Besar Sampel.....	41
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	43
4.4.1 Variabel Penelitian	43
4.4.2 Definisi Operasional.....	43
4.5 Kerangka Operasional	45

4.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Pengumpulan Data	46
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data	46
4.6.2	Instrumen Pengumpulan Data	47
4.6.3	Instrumen Uji Kadar <i>Zinc</i>	51
4.7	Teknik Analisis Data	51
BAB 5	HASIL DAN PEMBAHASAN	52
5.1	Hasil Penelitian	52
5.1.1	Gambaran Umum Sari Biji Labu Kuning	52
5.1.2	Uji Organoleptik	53
5.1.3	Hasil Uji Kadar <i>Zinc</i> Sari Biji Labu Kuning	55
5.1.4	Kandungan Gizi Sari Biji Labu Kuning	56
5.2	Pembahasan	58
5.2.1	Formulasi Sari Biji Labu Kuning	58
5.2.2	Uji Organoleptik Sari Biji Labu Kuning	60
5.2.3	Kadar <i>Zinc</i> Sari Biji Labu Kuning	64
5.2.4	Perbandingan Hasil Uji Laboratorium dan Perhitungan menurut Tabel Komposisi dan Karakteristik Gizi USDA	66
5.2.5	Perhitungan Konsumsi Sari Biji Labu Kuning per Hari	67
BAB 6	SARAN DAN KESIMPULAN	68
6.1	Kesimpulan	68
6.2	Saran	68
	DAFTAR PUSTAKA	70
	LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel Angka Kecukupan Zinc	19
Tabel 2. 2. Klasifikasi Labu Kuning	21
Tabel 2. 3. Komposisi Kimia dan Nilai Gizi Labu Kuning	22
Tabel 2. 4. Komposisi Karakteristik Gizi dan Komposisi Biji Labu (*Per 100 G)	24
Tabel 2. 5. Syarat Mutu Kakao Bubuk.....	30
Tabel 2. 6. Komposisi Zat Gizi dalam Kokoabubuk Murni	31
Tabel 4. 1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional	43
Tabel 4. 2 formulasi perbandingan bahan per Sampel.....	47
Tabel 4. 3. Komposisi Bahan Sari Biji Labu	51
Tabel 5. 1. Karakteristik Formulasi Sari Biji Labu Kuning.....	53
Tabel 5. 2. Penilaian Uji Organoleptik Sari Biji Labu Kuning.....	53
Tabel 5. 3. Hasil Analisis Uji Kruskal Wallis Sari Biji Labu Kuning Tiap Sampel	55
Tabel 5. 4. Hasil Analisis Uji Kruskal Wallis Sari Biji Labu Kuning	55
Tabel 5. 5 Kadar Zinc Sari Biji Labu Kuning.....	56
Tabel 5. 6 Kandungan Gizi Sari Biji Labu (kode SB73)	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Labu Kuning.....	20
Gambar 2. 2 Biji Labu Kuning.....	23
Gambar 4. 1 Kerangka Operasional Penelitian	45
Gambar 4. 2 Denah Laboratorium Organoleptik	50
Gambar 4. 3 <i>Layout</i> Penyajian Uji Organoleptik.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah Persetujuan Menjadi Responden	77
Lampiran 2 Form Uji Organoleptik (Uji Hedonik).....	78
Lampiran 3 Dokumentasi Bahan Sari Biji Labu Kuning	80
Lampiran 4 Dokumentasi Proses Pembuatan Sari Biji Labu Kuning	80
Lampiran 5 Dokumentasi Pelaksanaan Uji Organoleptik Sari Biji Labu Kuning .	82
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik Produk Sari Biji Labu Kuning	83
Lampiran 7 Hasil Uji Statistik.....	84
Lampiran 8 Hasil Laboratorium Uji Kadar Zinc.....	86

DAFTAR SINGKATAN

1. 1000 HPK : Seribu Hari Pertama Kehidupan
2. AAS : *atomic absorption spectrophotometry*
3. AKG : Angka Kecukupan Gizi
4. BPS : Badan Pusat Statistik
5. GH : *Growth Hormon*
6. IGF-I : *Insulin-like Growth Factor I*
7. MP-ASI : Makanan Pendamping ASI
8. RAL : Rancangan Acak Lengkap
9. SNI : Standar Nasional Indonesia
10. USDA : *United States Departement of Agiculture*
11. WHO : World Health Organization