

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
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	7
1.5.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Balita	8
2.1.1 Definisi Balita	8
2.1.2 Gizi balita	8
2.2 Kekurangan Energi dan Protein Pada Anak	12
2.2.1 Pengertian KEP	12
2.2.2 Faktor Penyebab KEP	13
2.2.3 Pencegahan Kekurangan Energi Protein.....	14
2.2.4 Kebutuhan Protein Pada Balita KEP	14
2.3 Protein	15
2.3.1 Komposisi Kimia.....	15
2.3.2 Fungsi Protein	16
2.3.3 Sumber Protein	19
2.3.4 Akibat Kekurangan Protein	20
2.3.5 Akibat Kelebihan Protein	20
2.4 Kacang Kedelai.....	21
2.4.1 Standart Mutu Kacang Kedelai	22
2.4.2 Kandungan Kacang Kedelai	22
2.4.3 Manfaat Kacang Kedelai	25
2.4.4 Tepung Kacang Kedelai	26
2.5 Pie	27
2.5.1 Fomulasi Pie	28
2.5.2 Standar Mutu Pie	28
2.5.3 Bahan Pembuatan Pie Susu	29

2.5.4 Proses Pembuatan Pie Susu	33
2.6 Uji Hedonik	36
2.6.1 Warna	37
2.6.2 Aroma	37
2.6.3 Rasa	38
2.6.4 Tekstur	38
2.7 Jenis Panelis	38
2.7.1 Panel Perseorangan	39
2.7.2 Panel Terbatas	39
2.7.3 Panel Terlatih	39
2.7.4 Panel Agak Terlatih	39
2.7.5 Panel Tidak Terlatih	40
2.7.6 Panel Konsumen	40
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....	41
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	41
3.2 Keterangan Kerangka Konsep	42
3.3 Hipotesis Penelitian	43
BAB 4 METODE PENELITIAN	44
4.1 Desain Penelitian	44
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	44
4.2.1 Waktu	44
4.2.2 Tempat penelitian	44
4.3 Sampel Penelitian	45
4.3.1 Sampel	45
4.3.2 Besar sampel	45
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	46
4.4.1 Variabel Penelitian	46
4.4.2 Definisi Operasional.....	47
4.5 Kerangka Operasional Penelitian	49
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	50
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	50
4.6.2 Instrumen Pengumpulan Data	50
4.7 Teknik Analisa Data	57
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	58
5.1 Hasil Penelitian	58
5.1.1 Formulasi Pie Susu Tepung Kedelai	58
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Pie Susu Tepung Kedelai.....	59
5.1.3 Hasil Uji Kadar Protein Pie Susu Tepung Kedelai	62
5.2 Pembahasan	64
5.2.1 karakteristik Organoleptik Pie Susu Tepung Kacang Kedelai....	64
5.2.2 Kadar Protein Pada Pie Susu Tepung Kacang Kedelai	72
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	76
6.1 Kesimpulan	76
6.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kebutuhan Energi Balita Per Hari	9
Tabel 2.2 Kebutuhan Karbohidrat Balita Per Hari	10
Tabel 2.3 Kebutuhan Protein Balita Per Hari.....	10
Tabel 2.4 Kebutuhan Lemak Balita Per Hari	11
Tabel 2.5 Kategori Mutu Kedelai.....	23
Tabel 2.6 Komposisi Kimia Biji Kedelai Kering Per 100 Gram	24
Tabel 2.7 Kandungan Asam Amino Esensial Biji Kedelai	25
Tabel 2.8 Perbedaan Komposisi Kacang Kedelai Dengan Kacang Merah Dan Hijau	25
Tabel 2.9 Bahan-Bahan Kulit Pie Kedelai	28
Tabel 2.10 Standart Mutu Kue Kering.	29
Tabel 2.11 Penggolongan Tepung Terigu Kadar Protein Jenistepung Terigu Produk	30
Tabel 2.12 Komposisi Tepung Terigu Per 100 Gram	30
Tabel 2.13 Komposisi Telur Ayam Per 100 Gram	31
Tabel 4.2 Bahan- Bahan Untuk Membuat Pie Susu Tepung Kedelai	51
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Pie Susu Tepung Kacang Kedelai	58
Tabel 5.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Pie Susu Tepung Kedelai	59
Tabel 5.3 Hasil Uji Lavene Pie Susu Tepung Kedelai	61
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Pie Susu Tepung Kacang Kedelai Tiap Formula	61
Tabel 5.5 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Pie Susu Tepung Kedelai Tiap Indikator	62
Tabel 5.6 Rerata Kadar Protein Dalam 100 Gram Formulasi Pie Susu Tepung Kedelai	62
Tabel 5.7 Kadar Protein Pie Susu Tepung Kacang Kedelai Formulasi 125	63
Tabel 5.8 Hasil Perhitungan Kadar Protein Pie Susu Tepung Kacang Kedelai Menggunakan TKPI	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Gambar Kerangka Konsep	41
Gambar 4.1 Kerangka Operasional	49
Gambar 4.2 Layout Uji Organoleptik	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden	82
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik	83
Lampiran 3 Dokumentasi Pembuatan Tepung kacang Kedelai	84
Lampiran 4 Bahan Pie Susu Tepung Kacang Kedelai	84
Lampiran 5 Cara Pembuatan Pie Susu Tepng Kacang Kedelai	85
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Organoleptik Pie Susu Tepung Kacang Kedelai ...	86
Lampiran 7 Hasil Uji Laboratorium Kadar Protein Pie Susu Tepung Kacang Kedelai	86
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Pie Susu Tepung Kacang Kedelai	89
Lampiran 9 Hasil Perhitungan Kandungan Protein Pie susu Tepung Kacang Kedelai Menggunakan TKPI	92