

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN <i>PANCAKE</i> FORMULASI	vi
ABSTRAK	vi
ABSTRACK.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kurang Energi Kronis (KEK)	6
2.1.1 Penyebab KEK.....	6
2.1.2 Pencegahan KEK	8
2.1.3 Dampak KEK.....	9
2.2 Ibu hamil	9
2.2.1 Definisi Kehamilan	10
2.2.2 Gizi Ibu Hamil	11
2.3 Protein	20
2.3.1 Fungsi Protein	21
2.3.2 Sumber Protein	21
2.3.3 Asupan Protein Ibu Hamil.....	21
2.3.4 Hubungan Asupan Protein dengan KEK	22
2.4 Kacang Hijau	23
2.4.1 Tepung Kacang Hijau	26
2.5 <i>Pancake</i>	28
2.6 Bahan bahan untuk membuat <i>Pancake</i>	29
2.7 Uji Organoleptik	33
2.8 Panelis	34

BAB 3 KERANGKA KONSEP.....	37
3.1 Kerangka Konseptual.....	37
3.2 Hipotesis.....	39
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	40
4.1 Jenis Penelitian.....	40
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	40
4.3 Sampel Penelitian.....	41
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	42
4.4.1 Variabel.....	42
4.4.2 Definisi Operasional Variabel.....	43
4.5 Kerangka Operasional.....	45
4.5.1 Kerangka Proses Operasional.....	46
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	46
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	46
4.6.2 Instrumen Pengumpulan Data.....	48
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
5.1 Hasil Penelitian.....	52
5.1.1 Formulasi <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Hijau.....	52
5.1.2 Uji Organoleptik <i>Pancake</i> Kacang Hijau.....	54
5.1.3 Uji Kadar Protein <i>Pancake</i> Kacang Hijau.....	57
5.2 Pembahasan.....	58
5.2.1 Karakteristik Formulasi dan Hasil Organoleptik <i>Pancake</i> Kacang Hijau.....	58
5.2.2 Kadar Protein pada <i>Pancake</i> Kacang Hijau.....	61
5.2.3 Kebutuhan Protein Ibu Hamil KEK.....	64
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
6.1 Kesimpulan.....	66
6.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kecukupan gizi yang dianjurkan / AKG ibu hamil.	19
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Kacang Hijau Kering per 100 gr Bahan.	26
Tabel 2.3 Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau (SNI 01-3728-1995)	27
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram	31
Tabel 5 1 Karakteristik Formulasi <i>Pancake</i> Kacang Hijau.....	52
Tabel 5 2 Hasil Uji Organoleptik <i>Pancake</i> Kacang Hijau	54
Tabel 5 3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Pancake</i> Kacang Hijau Tiap Sampel.....	55
Tabel 5 4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Indikator Organoleptik <i>Pancake</i> Kacang Hijau	56
Tabel 5 5 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i>	56
Tabel 5 6 Hasil Analisis Kadar Protein.....	57
Tabel 5 7 Kandungan Protein Produk.....	58
Tabel 5 8 Nilai Gizi <i>Pancake</i> Kacang Hijau	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1Tanaman Kacang Hijau dan Biji	25
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	37
Gambar 4. 1.Kerangka Operasional.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden.....	74
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik	75
Lampiran 3 Bahan <i>Pancake</i> Kacang Hijau.....	76
Lampiran 4 Dokumentasi Pembuatan <i>Pancake</i> Kacang Hijau	76
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik <i>Pancake</i> Kacang Hijau	77
Lampiran 6 Hasil Uji Laboratorium Kadar Protein <i>Pancake</i> Kacang Hijau	78
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik <i>Pancake</i> Kacang Hijau	79

