

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	7
1.4.2 Bagi Institusi	7
1.4.3 Bagi Peneliti.....	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Balita.....	8
2.1.1 Kebutuhan Gizi Balita.....	8
2.1.2 Anjuran Pemberian Makan dan Pola Makan Balita	10
2.1.3 Makanan Selingan Balita	13
2.2 Kurang Energi Protein (KEP)	15
2.2.1 Jenis-Jenis Kurang Energi Protein (KEP)	16
2.2.2 Faktor-Faktor Penyebab Kurang Energi Protein (KEP).....	18
2.3 Protein.....	20
2.3.1 Sifat-Sifat Protein.....	21
2.3.2 Sumber Protein.....	21
2.3.3 Fungsi Protein	22
2.4 Ampas Tahu	23
2.4.1 Cara Pembuatan Tahu.....	24
2.4.2 Kandungan Gizi Ampas Tahu.....	25
2.4.3 Tepung Ampas Tahu	26
2.5 Kue Lumpur	30
2.5.1 Bahan Penyusun Pembuatan Kue Lumpur	32
2.6 Uji Organoleptik.....	38
2.6.1 Panelis.....	39
2.6.2 Uji Penerimaan(<i>Acceptance Test</i>)	41
2.6.3 Persyaratan Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	44
BAB 3 KERANGKA KONSEP	46
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	46
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep.....	47

3.3 Hipotesis Penelitian	48
BAB 4 METODE PENELITIAN	49
4.1 Jenis Penelitian	49
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	49
4.2.1 Waktu	49
4.2.2 Tempat	49
4.3 Sampel Penelitian	50
4.3.1 Sampel	50
4.3.2 Besar Sampel	50
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	51
4.4.1 Variabel Penelitian	51
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	52
4.5 Kerangka Operasional	54
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	55
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	55
4.6.2 Instrumen Pengumpulan Data	55
4.7 Teknik Analisis Data	61
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	62
5.1 Hasil Penelitian	62
5.1.1 Formulasi Kue Lumpur Ampas Tahu	62
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Kue Lumpur Ampas Tahu	63
5.1.3 Hasil Uji Kadar Protein Kue Lumpur Ampas Tahu	67
5.2 Pembahasan	68
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Kue Lumpur Ampas Tahu	68
5.2.2 Kadar Protein Kue Lumpur Ampas Tahu	74
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN	77
6.1 Simpulan	77
6.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kebutuhan Energi pada Balita 6-24 Bulan	9
Tabel 2.2	Kebutuhan Protein pada Balita 6-24 Bulan.....	9
Tabel 2.3	Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak Berdasarkan Indeks..	16
Tabel 2.4	Komposisi Nutrisi/Kimia Ampas Tahu	26
Tabel 2.5	Persyaratan Mutu Kue Basah	31
Tabel 2.6	Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.....	32
Tabel 2.7	Perbedaan Komposisi Putih dan Kuning Telur	38
Tabel 4.1	Definisi Operasional Variabel	52
Tabel 4.2	Komposisi Bahan Kue Lumpur Ampas Tahu	57
Tabel 5.1	Karakteristik Organoleptik Formulasi Kue Lumpur Ampas Tahu	62
Tabel 5.2	Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Kue Lumpur Ampas Tahu	64
Tabel 5.3	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Antar Formulasi	65
Tabel 5.4	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Antar Indikator Organoleptik	66
Tabel 5.5	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Kue Lumpur Ampas Tahu	66
Tabel 5.6	Rerata Kadar Protein Kue Lumpur Ampas Tahu LA 0 (kontrol) dan LA 1 (20%)	68
Tabel 5.7	Konversi Kadar Protein Pada Kue Lumpur Ampas Tahu	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu.....	25
Gambar 2.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Ampas Tahu	27
Gambar 3.1 Diagram Kerangka Konsep	46
Gambar 4.1 Diagram Pembuatan Kue Lumpur Ampas Tahu	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden	83
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik.....	84
Lampiran 3 Pembuatan Tepung Ampas Tahu	85
Lampiran 4 Bahan Kue Lumpur Ampas Tahu	86
Lampiran 5 Cara Pembuatan Kue Lumpur Ampas Tahu.....	87
Lampiran 6 Uji Organoleptik Kue Lumpur Ampas Tahu	87
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik	88
Lampiran 8 Hasil Uji Kadar Protein	93