

DAFTAR ISI

COVER DALAM	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRAC	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Stunting.....	5
2.2 Calon Pengantin.....	7
2.3 Tepung Tempe	10
2.4 Tepung Daun kelor	12
2.5 Tepung Mocaf.....	15
2.6 Kue Lumpur.....	18
2.7 Uji Organoleptik	22
2.8 Protein.....	23
2.9 Uji Protein.....	24
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....	25
3.1 Kerangka Konseptual	25
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual	26
3.3 Hipotesis	26
BAB 4 METODE PENELITIAN	27
4.1 Metode Penelitian	27
4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian	27
4.3 Sampel Penelitian	28
4.4 Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....	28
4.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	30
4.6 Teknik Analisia Data	34
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	35
5.1 Hasil Penelitian.....	35
5.2 Pembahasan	39
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	45
6.1 Kesimpulan.....	45
6.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Tempe 100 gr.....	10
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Tempe 100 gr.....	11
Tabel 2. 3 Klasifikasi Daun Kelor	13
Tabel 2. 4 Perbandingan Kandungan Gizi Daun Kelor dan Tepung kelor	14
Tabel 2. 5 Klasifikasi Ubi Kayu.....	15
Tabel 2. 6 Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996)	18
Tabel 5. 1 Karakteristik Formulasi Kue Lumpur Teloca.....	35
Tabel 5. 2 Distribusi Rata rata Penilaian Formulasi Kue Lumpur Teloca.....	36
Tabel 5. 3 Hasil Uji Kruskal Wallis Organoleptik Kue Lumpur Teloca	37
Tabel 5. 4 Hasil Uji Kruskal Wallis Formulasi Kue Lumpur Teloca	38
Tabel 5. 5 Kadar Protein Formulasi Kue Lumpur Teloca.....	38
Tabel 5. 6 Hasil Ranking Formulasi Optimum Daya Terima dan Kadar Protein Kue Lumpur Teloca	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Kerangka Konseptual	25
Gambar 4. 1 Diagram Alur Pembuatan Kue Lumpur	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Sebagai Panelis	50
Lampiran 2 Formulir Pengujian Organoleptik Penelitian Pendahuluan	51
Lampiran 3 Hasil Uji Organoleptik Kue Lumpur Teloca	52
Lampiran 4 Hasil Uji Kadar Protein	54
Lampiran 5 Dokumentasi Kue Lumpur Teloca	56

DAFTAR SINGKATAN

TELOCA	= Tepung Tempe, Tepung Kelor, dan Mocaf
HPK	= Hari Pertama Kehidupan
KEK	= Kurang Energi Kronis
G	= Gram
Mg	= Milligram
kkal	= Kilo kalori
Mocaf	= Modified Cassava Flour
Pustadin	= Pusat Data dan Informasi
Kemenkes	= Kementerian kesehatan
WHO	= World Health Organization
SDGs	= Sustainable Development Goals
ANC	= Ante Natal Care
KIA	= Kartu Ibu Dan Anak
KB	= Keluarga Berencana
HIV	= Human Immunodeficiency Virus
AIDS	= Acquired Immune Deficiency Syndrome