

## DAFTAR ISI

<b>COVER DEPAN</b> .....	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	6
1.4 Manfaat.....	6
1.4.1 Bagi Peneliti.....	6
1.4.2 Bagi Masyarakat .....	6
1.4.3 Bagi Institusi.....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Gizi Kurang .....	7
2.1.1 Pengertian Gizi Kurang .....	7
2.1.2 Faktor Penyebab Masalah Gizi Kurang .....	9
2.1.3 Patofisiologi Gizi Kurang .....	13
2.1.4 Penanggulangan Gizi Kurang .....	14
2.2 Baduta.....	17
2.2.1 Pengertian Baduta.....	17
2.2.2 Pertumbuhan dan Perkembangan Baduta .....	17
2.2.3 Indikator Tumbuh Kembang Baduta .....	18
2.2.4 Pemantauan Tumbuh Kembang.....	18
2.3 Makanan Pendamping ASI (MP-ASI).....	19
2.3.1 Definisi MPASI .....	19
2.3.2 Tujuan Pemberian MPASI.....	19
2.3.3 Prinsip Pemberian MPASI Berdasarkan Prinsip PMBA .....	20
2.3.4 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pola Pemberian MPASI.....	21
2.3.5 Jenis Komponen MPASI Berdasarkan Variasi Empat Bintang.....	22
2.3.6 Kebutuhan Asupan Zat Gizi Baduta Usia 12-24 Bulan.....	22
2.3.7 Hubungan Pola Pemberian MPASI dengan Status Gizi .....	24
2.3.8 Keterkaitan PMBA Dengan Pemilihan Menu .....	25
2.4 Pangan Lokal.....	26
2.4.1 Pengertian Pangan Lokal .....	26
2.4.2 Program Diversifikasi Pangan .....	27
2.5 Ampok.....	29

2.5.1 Pengertian Ampok .....	29
2.5.2 Kandungan Gizi Bahan Dasar Ampok.....	29
2.5.3 Manfaat Bahan Dasar Ampok.....	30
2.6 Tiwul.....	31
2.6.1 Pengertian Tiwul.....	31
2.6.2 Kandungan Gizi Bahan Dasar Tiwul .....	31
2.7 Perbandingan Kandungan Gizi Beras, Tiwul, Ampok .....	33
2.8 Onigiri.....	34
2.8.1 Pengertian Onigiri.....	34
2.8.2 Sejarah Onigiri.....	35
2.8.3 Proses Pembuatan Onigiri.....	35
2.9 Uji Hedonik .....	36
2.10 Jenis-Jenis Panelis .....	37
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP.....</b>	<b>41</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	41
3.2 Penjelasan Kerangka Penelitian Operasional .....	42
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>43</b>
4.1 Jenis Penelitian .....	43
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	43
4.2.1 Waktu.....	43
4.2.2 Tempat .....	43
4.3 Formula Variasi Onigiri Berbasis Pangan Lokal dan Prinsip PMBA .....	43
4.4 Sampel Penelitian .....	44
4.4.1 Sampel .....	44
4.4.2 Besar Sampel .....	44
4.4.3 Desain Layout Daya Terima .....	45
4.5 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	47
4.5.1 Variabel Penelitian.....	47
4.5.2 Definisi Operasional Variabel .....	47
4.6 Kerangka Operasional .....	50
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	51
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	51
4.7.2 Instrumen Pembuatan .....	51
<b>BAB 5.....</b>	<b>57</b>
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>57</b>
5.1 Hasil Penelitian.....	57
5.1.1 Karakteristik Formulasi .....	57
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik pada Formulasi .....	58
5.2 Pembahasan .....	63
5.2.1 Karakteristik Organoleptik .....	63
5.2.2 Kandungan Gizi .....	74
<b>BAB 6.....</b>	<b>76</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>76</b>
6.1 Kesimpulan.....	76
6.2 Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>81</b>