

DAFTAR ISI

	Halaman
DAYA TERIMA MODIFIKASI NUGGET BATAWOLIBERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL IKAN BANDENG (<i>CHANOS CHANOS</i>) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BALITA STUNTING	ii
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Bagi Masyarakat	6
1.4.2 Bagi Peneliti	6
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Balita	7
2.1.1 Definisi Balita.....	7
2.1.2 Tumbuh Kembang Balita	7
2.2 Stunting	9
2.2.1 Definisi Stunting	9
2.2.2 Penyebab Stunting	10
2.2.3 Penilaian Status Gizi Pada Stunting	12
2.2.4 Dampak Stunting	13
2.2.5 Pencegahan Stunting.....	13
2.3 Protein	16
2.3.1 Definisi Protein.....	16
2.3.2 Fungsi Protein.....	16
2.3.3 Sumber Protein	17
2.3.4 Kebutuhan Protein Balita	18
2.3.5 Hubungan Asupan Protein Dengan Kejadian Stunting.....	18
2.4 Nugget.....	18
2.4.1 Pengertian Nugget	18
2.4.2 Jenis Nugget	19
2.4.3 Bahan Pembuatan Nugget.....	20
2.4.3.1 Ikan Bandeng	20

2.4.3.2 Tahu	21
2.4.3.3 Wortel	21
2.4.3.4 Brokoli	22
2.4.3.5 Bahan Tambahan Makanan	22
2.4.3.6 Bahan Pengikat dan Pengisi.....	23
2.4.3.7 Bahan Tambahan Lain.....	23
2.4.3.8 Bahan Pelapis	24
2.4.4 Tahap Pembuatan Nugget	24
2.5 Uji Daya terima	26
2.5.1 Definisi Uji Daya terima	26
2.5.2 Panelis	27
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....	31
1.1 Kerangka Konseptual Penelitian	31
1.2 Keterangan Kerangka Konseptual	32
1.3 Hipotesis.....	33
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	34
4.1 Jenis Penelitian	34
4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	35
4.2.2 Waktu	35
4.2.2 Tempat	35
4.3 Sampel Penelitian	35
4.3.1 Sampel.....	35
4.3.2 Besar Sampel	39
4.3.3 Desain Layout Uji Daya terima	41
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	42
4.4.1 Variabel Penelitian.....	42
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	43
4.5 Kerangka Operasional.....	45
4.5.1 Keterangan Proses Operasional	46
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	47
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	47
4.6.2 Instrumen Pembuatan Nugget batawoli	47
4.7 Teknik Analisis Data.....	50
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
5.1 Hasil.....	51
5.1.1 Karakteristik Formulasi Nugget Batawoli (Bandeng, Tahu, Wortel, Brokoli).....	51
5.1.2 Uji Organoleptik Nugget Batawoli (Bandeng, Tahu, Wortel, Brokoli).....	53
5.1.3 Rata-Rata Uji Organoleptik Formulasi Nugget Batawoli (Bandeng, Tahu, Wortel, Brokoli)	55
5.1.4 Hasil Uji Kruskal Wallis	56
5.1.5 Hasil Uji Man Whitney	57
5.2 Pembahasan	58
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Nugget Batawoli (Bandeng, Tahu, Wortel, Brokoli).....	58

5.2.2 Uji Man Whitney	65
5.2.3 Analisis Zat Gizi Nugget Batawoli (Bandeng, Tahu, Wortel, Brokoli).....	66
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	69
6.1 Kesimpulan.....	69
6.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	75