

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR KEASLIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.4.2 Bagi Institusi .....	6
1.4.3 Bagi Peneliti.....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Wanita Usia Subur (WUS) .....	7
2.2 Kurang Energi Kronis (KEK).....	8
2.2.1 Definisi KEK.....	8
2.2.2 Epidemiologi KEK.....	8
2.2.3 Indikator KEK.....	9
2.2.4 Faktor – Faktor yang Mempengaruhi KEK pada WUS.....	11
2.2.5 Dampak KEK.....	12
2.3 Ikan Bandeng.....	13
2.3.1 Kandungan Ikan Bandeng .....	14
2.4 Daun Kelor .....	15
2.4.1 Kandungan Daun Kelor.....	17

2.4.2	Tepung Daun Kelor.....	17
2.4.3	Cara Pembuatan Tepung Daun Kelor .....	19
2.5	Dimsum .....	19
2.5.1	Standar Mutu Dimsum .....	20
2.5.2	Bahan Tambahan Pembuatan Dimsum .....	21
2.6	Uji Daya Terima.....	24
2.6.1	Panelis .....	24
<b>BAB 3</b>	<b>KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>28</b>
3.1	Kerangka Konseptual .....	28
3.2	Keterangan Kerangka Konseptual.....	29
3.3	Hipotesis .....	30
<b>BAB 4</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
4.1	Jenis Penelitian .....	31
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	32
4.2.1	Waktu Penelitian .....	32
4.2.2	Tempat Penelitian.....	32
4.3	Sampel dan Besar Sampel Penelitian .....	33
4.3.1	Sampel.....	33
4.3.2	Besar Sampel.....	33
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Oprasional Variabel (DOV) .....	34
4.4.1	Variabel Penelitian .....	34
4.4.2	Definisi Oprasional Variabel (DOV) .....	35
4.4.3	Kerangka Operasional.....	36
4.4.4	Keterangan Kerangka Opsional .....	37
4.5	Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	38
4.5.1	Teknik Pengumpulan Data.....	38
4.5.2	Instrumen Pembuatan Dimsum LORENG.....	38
4.5.3	Instrumen Uji Daya Terima .....	40
4.5.4	Instrumen Uji Protein.....	40
4.6	Teknik Analisis Data .....	42
<b>BAB 5</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>44</b>
5.1	Hasil Penelitian.....	44
5.1.1	Karakteristik Formulasi Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	44

5.1.2	Hasil Uji Daya Terima Formulasi Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	46
5.1.3	Rata-Rata Uji Daya Terima Formulasi Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	50
5.1.4	Hasil Uji Kruskal Wallis Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	52
5.1.5	Hasil Uji Man Whitney Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	52
5.1.6	Hasil Uji Kadar Protein Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	54
5.2	Pembahasan .....	55
5.2.1	Karakteristik Uji Daya Terima Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	55
5.2.2	Uji Kadar Protein Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	60
5.2.3	Kandungan Gizi Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	61
5.2.4	Estimasi Biaya Produksi Dimsum LORENG (Tepung Daun Kelor dan Ikan Bandeng) .....	63
<b>BAB 6</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>64</b>
6.1	Kesimpulan.....	64
6.2	Saran.....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>.....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>.....</b>	<b>71</b>