

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
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 Peneliti	6
1.4.2 Bagi Institusi	6
1.4.3 Bagi Masyarakat.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kupat Tahu	7
2.1.1 Pengertian.....	7
2.1.2 Karakteristik Kupat Tahu Pacitan	7
2.1.3 Cara Pengolahan.....	8
2.1.4 Bahan Pembuatan.....	9
2.2 Ikan Lele.....	15
2.2.1 Klasifikasi	15
2.2.2 Kandungan Gizi Ikan Lele	16
2.3 Telur Ayam.....	17
2.3.1 Definisi.....	17

2.3.2	Kandungan Gizi Telur Ayam.....	17
2.3.3	Berat Telur	18
2.4	Modifikasi Resep.....	18
2.5	Daya Terima	19
2.6	Panelis	21
2.7	Bayi	23
2.8	Makanan Pendamping ASI (MP- ASI)	24
2.8.1	Pengertian.....	24
2.8.2	Frekuensi dan Jumlah MP-ASI	24
2.8.3	Bentuk MP-ASI.....	26
2.8.4	Variasi MP-ASI.....	26
2.9	Stunting	27
2.9.1	Pengertian.....	27
2.9.2	Penyebab	27
2.9.3	Penilaian Status Gizi Pada Stunting.....	30
2.9.4	Dampak	31
2.9.5	Pencegahan.....	32
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL		33
3.1	Kerangka Konsep	33
3.2	Penjelasan Kerangka Konsep	34
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		35
4.1	Jenis Penelitian	35
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	35
4.2.1	Waktu	35
4.2.2	Tempat Penelitian.....	35
4.3	Populasi dan Sampel Penelitian	36
4.3.1	Sampel.....	36
4.3.2	Besar Sampel.....	36
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV)	37
4.4.1	Variabel Penelitian	37
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	37
4.5	Kerangka Operasional	40

4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional	40
4.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	42
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data	42
4.6.2	Instrumen Pembuatan Kupat Tahu Ikan Lele	42
4.6.3	Instrumen Uji Organoleptik	46
4.7	Teknik Analisis Data	48
BAB 5	HASIL DAN PEMBAHASAN	49
5.1	Hasil Penelitian	49
5.1.1	Formulasi Kupat Tahu Ikan Lele dan Telur	49
5.1.2	Uji Organoleptik Kupat Tahu Ikan Lele dan Telur	52
5.1.3	Kandungan Gizi Kupat Tahu Ikan Lele dan Telur	55
5.1.4	Estimasi Harga Jual Kupat Tahu Ikan Lele dan Telur	56
5.2	Pembahasan	56
5.2.1	Karakteristik Organoleptik Kupat Tahu Ikan Lele dan Telur	56
5.2.2	Kandungan Gizi Kupat Tahu Ikan Lele dan Telur	60
5.2.3	Estimasi Harga Jual Kupat Tahu Ikan Lele dan Telur	64
BAB 6	KESIMPULAN DAN SARAN	65
6.1	Kesimpulan	65
6.2	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		71