

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
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	5
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.4.2 Bagi Peneliti	6
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Stunting.....	7
2.1.1 Definisi Stunting	7
2.1.2 Klasifikasi Stunting.....	8
2.1.3 Faktor Penyebab Terjadinya Stunting	9
2.1.4 Dampak Stunting.....	12
2.1.5 Penatalaksanaan Stunting.....	13
2.2 Pemberian Makanan Tambahan Balita (PMT)	14

2.2.1	Definisi.....	14
2.2.2	Tujuan Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	14
2.2.3	Jenis Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	15
2.2.4	Syarat-syarat Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	16
2.3	Protein.....	17
2.3.1	Definisi Protein.....	17
2.3.2	Sumber Protein.....	18
2.3.3	Akibat Kurang Protein.....	19
2.4	Velva.....	19
2.5	Alpukat.....	19
2.6	Susu Skim.....	20
2.7	Kacang Hijau.....	21
2.8	Penilaian Organoleptik.....	22
2.8.1	Uji Hedonik.....	22
2.8.2	Jenis Panelis.....	24
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL.....		28
3.1	Kerangka Konsep.....	28
3.2	Hipotesis Penelitian.....	30
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		31
4.1	Desain Penelitian.....	31
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
4.2.1	Waktu.....	32
4.2.2	Tempat.....	32
4.3	Sampel.....	32
4.3.1	Sampel.....	32
4.3.2	Besar Sampel.....	32
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	34
4.4.1	Variabel Penelitian.....	34
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	35
4.5	Kerangka Operasional.....	37
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional.....	38
4.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data.....	39

4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	39
4.6.2 Instrumen Pembuatan Velva Alpukat Susu Skim Kacang Hijau.....	39
4.6.3 Prosedur Pembuatan.....	41
4.6.4 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik.....	42
4.6.5 Instrumen Uji Kadar Protein.....	44
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	46
5.1 Hasil.....	46
5.1.1 Karakteristik Formulasi Velva Alpukat Susu Skim Dengan Penambahan Kacang Hijau.....	46
5.1.2 Daya Terima Velva Alpukat Susu Skim Dengan Penambahan Kacang Hijau	47
5.1.3 Kadar Protein	52
5.2 Pembahasan	55
5.2.1 Pembahasan Karakteristik Dan Uji Organoleptik Formulasi Velva Alpukat Susu Skim Dengan Penambahan Kacang Hijau	55
5.2.2 Pembahasan Hasil Uji Kadar Protein Velva Alpukat Susu Skim Dengan Penambahan Kacang Hijau	59
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	61
6.1 Kesimpulan	61
6.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	66