

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DALAM .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN ORSINILITAS .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</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.....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat .....	6
1.4.1 Bagi Institusi .....	6
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	6
1.4.3 Bagi Peneliti .....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Remaja .....	7
2.1.1 Definisi Remaja.....	7
2.1.2 Klasifikasi Remaja .....	8
2.2 Kurang Energi Kronis (KEK).....	8
2.2.1 Definisi KEK.....	8
2.2.2 Faktor Pengaruh Kekurangan Energi Kronis .....	8
2.2.3 Dampak Kekurangan Energi Kronis .....	9
2.3 Tepung Ikan Gabus.....	10

2.3.1 Definisi Ikan Gabus.....	10
2.3.2 Kandungan Ikan Gabus .....	10
2.3.2 Cara Pengolahan Tepung Ikan Gabus .....	11
2.4 Cookies .....	12
2.4.1 Definisi Cookies .....	12
2.4.2 Klasifikasi Cookies .....	13
2.4.3 Bahan Pembuatan Cookies.....	13
2.4.4 Cara Pengolahan Cookies.....	15
2.5 Modifikasi.....	16
2.6 Daya Terima .....	16
2.7 Panelis.....	18
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL .....</b>	<b>21</b>
3.1 Kerangka Konseptual.....	21
3.2 Keterangan Kerangka Konsep .....	22
3.3 Hipotesis .....	23
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
4.1 Jenis Penelitian .....	24
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
4.2.1 Waktu Penelitian.....	25
4.2.2 Tempat Penelitian .....	25
4.3 Sampel dan Besar Penelitian .....	25
4.3.1 Sampel.....	25
4.3.2 Besar Sampel .....	25
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV) .....	27
4.4.1 Variabel Penelitian.....	27
4.4.2 Definisi Operasional Variabel (DOV) .....	28
4.5 Kerangka Operasional .....	29
4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional .....	30
4.6 Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	30
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	30
4.6.2 Instrumen Pembuatan Cookies .....	31
4.6.3 Instrumen Uji Daya Terima .....	32

4.6.4 Instrumen Uji Protein.....	33
4.6.5 Teknik Analisis Data .....	33
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
5.1 Hasil Penelitian.....	35
5.1.1 Karakteristik Formulasi Cookies .....	35
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik.....	35
5.1.3 Hasil Uji Kadar Protein.....	38
5.2 Pembahasan .....	39
5.2.1 Uji Organoleptik Cookies .....	39
5.2.2 Kadar Protein Cookies .....	43
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>46</b>
6.1 Kesimpulan.....	46
6.2 Saran .....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>52</b>