

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR SINGKATAN	xi
PERNYATAAN KEASLIAN	xii
KATA PENGANTAR	xiii
ABSTRAK.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian	7
1. Lingkup Masalah.....	7
2. Lingkup Metode	7
3. Lingkup Keilmuan.....	7
4. Lingkup Sasaran	7
5. Lingkup Tempat	7
6. Lingkup Waktu.....	8

E. Manfaat Penelitian.....	8
1. Bagi Instansi Terkait dan Peserta Penelitian	8
2. Bagi Program Studi	8
3. Bagi Keilmuan Gizi.....	8
4. Bagi Peneliti	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Tinjauan Pustaka	9
1. Gizi Balita	9
2. <i>Snack Bar</i>	16
3. Kacang Merah	19
4. Galendo	20
5. Protein	22
6. Karakteristik Sensori	24
B. Kerangka Teori Penelitian.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
A. Kerangka Konsep Penelitian	29
B. Hipotesis Penelitian	29
C. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	29
1. Variabel Bebas	29
2. Variabel Terikat.....	30
3. Variabel Kontrol.....	30
4. Definisi Operasional.....	30
D. Rancangan/Desain Penelitian	31
E. Sampel Penelitian	33
F. Instrumen Penelitian.....	33
1. Alat	33
2. Bahan.....	33
G. Prosedur Penelitian.....	34
1. Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i>	35
2. Prosedur Penentuan Formula Terpilih.....	36

3. Prosedur Analisis Nilai Protein	36
4. Prosedur Analisis Karakteristik Sensori.....	37
H. Pengolahan dan Analisis Data Penelitian	40
1. Pengolahan Data.....	40
2. Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN	42
A. Hasil Analisis Karakteristik Sensori.....	42
B. Formula Terpilih.....	46
C. Nilai Protein <i>Snack Bar</i> Kacang Merah dan Galendo	47
D. Takaran Saji.....	48
BAB V PEMBAHASAN	49
A. Karakteristik Sensori	49
B. Formula Terpilih.....	55
C. Nilai Protein <i>Snack Bar</i> Kacang Merah dan Galendo	56
D. Takaran Saji.....	58
E. Keterbatasan Penelitian	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Angka Kecukupan Gizi Balita yang Dianjurkan	10
Tabel 2.2 Syarat Pemberian Makan Balita.....	10
Tabel 2.3 Syarat Mutu <i>Snack Bar</i>	18
Tabel 2.4 Perbandingan Kandungan Gizi dalam Kacang-kacangan per 100 g.....	20
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Galendo per 100 gram	22
Tabel 2.6 Daftar Bahan Makanan Sumber Protein	23
Tabel 3.1 Definisi Operasional	30
Tabel 3.2 Formulasi <i>Snack Bar</i> Substitusi Kacang Merah dengan Penambahan Galendo.....	32
Tabel 3.3 Bahan Pembuatan <i>Snack Bar</i> per 100 gram.....	34
Tabel 3.4 Nilai Gizi <i>Snack Bar</i> Berdasarkan TKPI per 100 gram.....	34
Tabel 3.5 Parameter Skala Hedonik.....	39
Tabel 4.1 Hasil Rata-Rata Analisis Karakteristik Sensori Warna	43
Tabel 4.2 Hasil Rata-Rata Analisis Karakteristik Sensori Rasa	44
Tabel 4.3 Hasil Rata-Rata Analisis Karakteristik Sensori Aroma	44
Tabel 4.4 Hasil Rata-Rata Analisis Karakteristik Sensori Tekstur	46
Tabel 4.5 Nilai Protein <i>Snack Bar</i> Kacang Merah dan Galendo per 100 gram	47
Tabel 4.6 Perbandingan Nilai Gizi <i>Snack Bar</i> per Sajian dengan AKG Balita	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori Penelitian.....	28
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	29
Gambar 3.2 Bagan Rancangan Penelitian.....	32
Gambar 3.3 Diagram Alir Prosedur Penelitian	34
Gambar 4.1 Warna <i>Snack Bar</i> Tiap Perlakuan	43
Gambar 4.2 Tekstur <i>Snack Bar</i> Tiap Perlakuan.....	45
Gambar 4.3 Formulasi <i>Snack Bar</i> Substitusi Kacang Merah dengan Penambahan Galendo	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan	68
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis	71
Lampiran 3. Lembar Penilaian Uji Organoleptik	72
Lampiran 4. Lembar Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	75
Lampiran 5. Revisi Laporan Seminar	76
Lampiran 6. Surat Izin Penelitian Kesbangpol	77
Lampiran 7. Surat Persetujuan Etik (<i>Ethical Approval</i>)	79
Lampiran 8. Surat Peminjaman Ruangan	80
Lampiran 9 Surat Keterangan Selesai Penelitian	81
Lampiran 10. Hasil Uji Normalitas	82
Lampiran 11. Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i>	86
Lampiran 12. Hasil Uji <i>Independent Samples T-Test</i>	88
Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian	89
Lampiran 14. Revisi Laporan Skripsi/Tugas Akhir	92

DAFTAR SINGKATAN

AKG	:	Angka Kecukupan Gizi
ASI	:	Air Susu Ibu
BB	:	Berat Badan
BSN	:	Badan Standarisasi Nasional
g	:	Gram
HPK	:	Hari Pertama Kehidupan
KMS	:	Kartu Menuju Sehat
MP-ASI	:	Makanan Pendamping ASI
PB	:	Panjang Badan
PMT	:	Pemberian Makanan Tambahan
RAL	:	Rancangan Acak Lengkap
SNI	:	Standar Nasional Indonesia
SPSS	:	<i>Statistical Product and Service Solutions</i>
TB	:	Tinggi Badan
TKPI	:	Tabel Komposisi Pangan Indonesia
USDA	:	<i>United States Department of Agriculture</i>
WHO	:	<i>World Health Organizations</i>