

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
LEMBAR PERNYATAAN.....	xii
KATA PENGANTAR	xiii
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1. Lingkup masalah	6
2. Lingkup metode	6
3. Lingkup keilmuan	6
4. Lingkup sasaran	6
5. Lingkup tempat	6
6. Lingkup waktu	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. <i>Stunting</i>	8
2. Makanan Pendamping ASI	9

3. Bubur Instan.....	10
4. Ikan Kembung.....	12
5. Kacang Merah.....	13
6. Protein.....	14
B. Kerangka Teori.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Kerangka Konsep.....	17
B. Hipotesis.....	17
C. Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional.....	18
D. Rancangan/Desain.....	20
E. Sampel Penelitian.....	22
F. Instrumen Penelitian.....	22
G. Prosedur Penelitian.....	23
H. Pengolahan Dan Analisis.....	28
BAB IV.....	29
HASIL PENELITIAN.....	29
A. Karakteristik Bubur Instan.....	29
B. Organoleptik.....	29
1. Warna.....	30
2. Aroma.....	31
3. Tekstur.....	33
4. Rasa.....	34
C. Kandungan Protein.....	35
D. Perlakuan Terbaik.....	36
BAB V.....	38
PEMBAHASAN.....	38
A. Organoleptik.....	38
1. Warna.....	38
2. Aroma.....	40
3. Tekstur.....	42
4. Rasa.....	44

B. Kandungan Protein.....	45
C. Perlakuan Terbaik	47
D. Keterbatasan Penelitian.....	48
BAB VI.....	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persyaratan MP-ASI Bubuk Instan	12
Tabel 2.2 Kandungan Zat Gizi Ikan Kembung	13
Tabel 2.3 Kandungan Zat Gizi Kacang Merah	14
Tabel 3.1 Definisi Operasional	18
Tabel 3.2 Formulasi Bubur Instan	20
Tabel 3.3 Komposisi Gizi Formula Bubur Instan Berdasarkan Perhitungan Nutrisurvey.....	21
Tabel 4.1 Hasil Organoleptik	30
Tabel 4.2 Hasil Kandungan Protein	35
Tabel 4.3 Perlakuan Terbaik	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	16
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	17
Gambar 3.2 Bagan Rancangan Penelitian	21
Gambar 3.3 Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	23
Gambar 3.4 Diagram Alir Tahapan Pembuatan.....	24
Gambar 4.1 Hasil Nilai Rata-Rata Organoleptik Warna	31
Gambar 4.2 Hasil Nilai Rata-Rata Organoleptik Aroma	32
Gambar 4.3 Hasil Nilai Rata-Rata Organoleptik Tekstur	33
Gambar 4.4 Hasil Nilai Rata-Rata Organoleptik Rasa	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Timeline Penelitian.....	57
Lampiran 2 Informed Consent	58
Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik.....	61
Lampiran 4 SK Pembimbing	64
Lampiran 5 Revisi Laporan Seminar	65
Lampiran 6 Surat Izin Penelitian Laboratorium	66
Lampiran 7 Surat Persetujuan Etik	67
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan	68
Lampiran 9 Surat Izin Penelitian Puskesmas	69
Lampiran 10 Surat Selesai Penelitian	70
Lampiran 11 Sertifikat HAKI	71
Lampiran 12 Dokumentasi Pembuatan Produk	72
Lampiran 13 Dokumentasi Hasil Bubur Instan.....	73
Lampiran 14 Hasil Uji Normalitas.....	74
Lampiran 15 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i>	76
Lampiran 16 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i>	77
Lampiran 17 Hasil Uji <i>OneWay</i> ANOVA	83
Lampiran 18 Hasil Uji DMRT	84