

## DAFTAR ISI

	Halaman
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 .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Ruang Lingkup Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka.....	8
1. Balita .....	8
2. Gizi kurang pada balita.....	10
3. Makanan tambahan balita.....	11
4. Ikan nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) .....	12
5. Labu kuning ( <i>Cucurbita moschata</i> ) .....	14
6. Komposisi Biskuit PMT-P Labu Kuning dengan Substitusi Ikan Nila .....	15
7. Uji Organoleptik.....	17
B. Kerangka Teori .....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Kerangka Konsep.....	20
B. Hipotesis .....	20
C. Variabel dan Devinisi .....	21
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	23
E. Sampel Penelitian.....	23
F. Instrumen Penelitian .....	24
G. Prosedur Penelitian .....	27
BAB IV HASIL PENELITIAN .....	32

A. Karakteristik Produk .....	32
B. Gambaran Umum Responden .....	33
C. Hasil Uji Sensori .....	34
D. Hasil Analisis Kandungan Protein .....	39
E. Formula Terbaik.....	41
BAB V PEMBAHASAN .....	43
A. Daya terima.....	43
B. Kandungan Protein Biskuit.....	51
C. Keterbatasan Penelitian.....	52
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	56
LAMPIRAN.....	63

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Syarat mutu makanan tambahan dalam 100 g .....	12
Tabel 2.2 Kandungan gizi ikan nila dalam 100 g.....	13
Tabel 2.3 Komposisi zat gizi labu kuning per 100 g bahan.....	15
Tabel 3. 1 Definisi operasional .....	22
Tabel 3. 2 Taraf perlakuan biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila .....	25
Tabel 3. 3 Formula biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila.....	25
Tabel 3. 4 Estimasi kandungan gizi biskuit labu kuning dengan substitusi ikan nila .....	26
Tabel 3. 5 Estimasi perbandingan nilai gizi persajian dengan AKG balita.....	26
Tabel 4. 1 Karakteristik usia responden.....	33
Tabel 4. 2 Hasil uji sensori .....	34
Tabel 4. 3 Takaran saji biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila.....	40
Tabel 4. 4 Perbandingan nilai gizi persajian dengan AKG balita .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka teori .....	19
Gambar 3. 1 Kerangka konsep .....	20
Gambar 3. 2 Rancangan Penelitian .....	23
Gambar 3. 3 Tahapan pembuatan tepung ikan nila Sumber .....	27
Gambar 3. 4 Tahapan pembuatan pure labu kuning .....	27
Gambar 3. 5 Tahapan pembuatan biskuit.....	28
Gambar 4.1 Karakteristik Biskuit .....	33
Gambar 4. 2. Hasil Uji Lanjut Warna .....	35
Gambar 4. 3. Hasil Uji Lanjut Aroma.....	36
Gambar 4. 4. Hasil Uji Lanjut Rasa .....	37
Gambar 4.5 Hasil Uji Lanjut Tekstur.....	38
Gambar 4. 6 Rata-rata Kandungan Protein Tepung Ikan Nila .....	39
Gambar 4. 7 Kandungan Protein Biskuit Labu Kuning dengan Substitusi.....	40
Gambar 4. 8 Formulasi Terbaik .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik.....	63
Lampiran 2. Inform Consent.....	65
Lampiran 3. Surat Persetujuan Etik .....	66
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan.....	67
Lampiran 5. Surat Izin Penelitian Puskesmas .....	68
Lampiran 6. Surat Keterangan Selesai Penelitian .....	69
Lampiran 7. Hasil Uji Normalitas.....	70
Lampiran 8. Hasil Uji Kruskall Wallis .....	72
Lampiran 9. Uji lanjut Mann-Whitney.....	73
Lampiran 10. Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Protein Biskuit.....	77
Lampiran 11. Dokumentasi Pembuatan Produk.....	78
Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan Uji Sensosi Ibu Balita .....	81