

## DAFTAR ISI

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

E. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Institusi/Subjek Penelitian .....	6
2. Bagi Prodi .....	7
3. Bagi Keilmuan Gizi .....	7
4. Bagi Peneliti .....	7

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka .....	8
1. <i>Cookies</i> .....	8
2. Makanan Pendamping ASI (MPASI).....	12
3. Stunting .....	14
4. Ikan Mujair ( <i>Oreochromis mossambicus</i> ).....	17
5. Tanaman Kelor ( <i>Moringa oleifera</i> ) .....	20
6. Protein.....	24
7. Uji Organoleptik.....	25
B. Kerangka Teori.....	27

## BAB III METODE PENELITIAN

A. Kerangka Konsep .....	28
B. Hipotesis .....	28
1. Hipotesis Nol ( $H_0$ ) .....	28
2. Hipotesis Alternatif ( $H_a$ ).....	28
C. Variabel dan Definisi .....	29
D. Rancangan/Desain.....	29
E. Sampel Penelitian.....	30
F. Instrumen Penelitian.....	31
1. Alat .....	31
2. Bahan .....	31
G. Prosedur Penelitian.....	33
1. Perancangan Formula .....	33
2. Pembuatan Tepung Ikan Mujair .....	34
3. Pembuatan <i>Cookies</i> Fortifikasi Tepung Ikan Mujair dan	

Tepung Daun Kelor .....	34
4. Uji Organoleptik.....	36
5. Penentuan Formula Terpilih .....	37
6. Analisis Kandungan Protein.....	38
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	39
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. Karakteristik Produk.....	40
B. Gambaran Umum Responden .....	41
C. Hasil Uji Sensori .....	42
1. Warna .....	43
2. Aroma .....	44
3. Rasa .....	45
4. Tekstur .....	46
D. Formula Terpilih .....	47
E. Analisis Kandungan Protein .....	48
1. Kandungan Protein Tepung Ikan Mujair .....	48
2. Kandungan Protein <i>Cookies</i> .....	48
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	
A. Daya Terima.....	51
1. Warna .....	51
2. Aroma .....	53
3. Rasa .....	55
4. Tekstur .....	57
B. Formula Terpilih .....	59
C. Kandungan Bahan Baku Fortifikasi <i>Cookies</i> .....	60
1. Kandungan Protein Tepung Ikan Mujair.....	60
2. Kandungan Protein Tepung Daun Kelor.....	61
D. Kandungan Protein <i>Cookies</i> .....	61
E. Keterbatasan Penelitian .....	62

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	63
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN .....	72