

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PERNYATAAN.....	xiii
KATA PENGANTAR.....	xiv
ABSTRAK	xvii
<i>ABSTRACT</i>	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian	7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. Batita	8
2. Masalah Gizi Pada Batita	9
3. Gizi Kurang	11
4. Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	13
5. Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Makanan Tambahan	15
6. Biskuit	19
B. Kerangka Teori.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Kerangka Konsep.....	21
B. Hipotesis.....	21
C. Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional	22
1. Variabel Penelitian.....	22
2. Definisi Operasional.....	22
D. Rancangan/Desain.....	24
E. Sampel Penelitian.....	25
F. Instrumen Penelitian.....	26
1. Alat	26
2. Bahan.....	29

G. Prosedur Penelitian	32
H. Pengolahan Dan Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN	42
1. Warna.....	44
2. Tekstur	45
3. Aroma	46
4. Rasa	47
BAB V PEMBAHASAN	59
1. Warna.....	59
2. Tekstur	61
3. Aroma	62
4. Rasa	63
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Angka Kecukupan Gizi Batita.....	9
Tabel 2.2	Tren Status Gizi Balita Indonesia.....	10
Tabel 2.3	Syarat Mutu Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Biskuit dalam 100 gram.....	15
Tabel 2.4	Komposisi Asam Amino yang Terkandung dalam Protein Ikan...	16
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Tepung Badan Ikan Lele dalam 100 gram.....	17
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Kacang Tanah dalam 100 gram.....	18
Tabel 3.1	Definisi Operasional.....	22
Tabel 3.2	Taraf Perlakuan Biskuit Makanan Tambahan Batita Berbahan Ikan Lele dan Kacang Tanah.....	24
Tabel 3.3	Alat Pembuatan Tepung Ikan Lele.....	26
Tabel 3.4	Alat Pembuatan Biskuit Makanan Tambahan Batita.....	27
Tabel 3.5	Alat Uji Organoleptik.....	27
Tabel 3.6	Bahan Pembuatan Biskuit Makanan Tambahan Batita	29
Tabel 3.7	Komposisi Gizi Formula Biskuit Berdasarkan Perhitungan Nutrisurvey per 100 gram.....	30
Tabel 3.8	Estimasi Kandungan Gizi Per Keping Biskuit Makanan Tambahan Batita (12 gram).....	30
Tabel 3.9	Estimasi Takaran Saji Biskuit Makanan Tambahan Batita	31

Tabel 3.11	Formula Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Lele dan Tepung Kacang Tanah.....	34
Tabel 4.1	Karakteristik Produk Biskuit Makanan Tambahan Batita.....	42
Tabel 4.2	Hasil Uji Organoleptik Biskuit Makanan Tambahan Batita.....	43
Tabel 4.3	Kandungan Air Biskuit Makanan Tambahan Batita F0 dan F2 per 100 gram.....	49
Tabel 4.4	Kandungan Abu Biskuit Makanan Tambahan Batita F0 dan F2 per 100 gram.....	50
Tabel 4.5	Kandungan Protein Biskuit Makanan Tambahan Batita F0 dan F2 per 100 gram.....	51
Tabel 4.6	Saran Saji Biskuit Makanan Tambahan Batita Formula Kontrol dan Formula Terpilih untuk Pemenuhan Protein pada Porsi Makanan Selingan.....	52
Tabel 4.7	Kandungan Lemak Biskuit Makanan Tambahan batita F0 dan F2 per 100 gram.....	53
Tabel 4.8	Saran Saji Biskuit Makanan Tambahan Batita Formula Kontrol dan Formula Terpilih untuk Pemenuhan Lemak pada Porsi Makanan Selingan.....	54
Tabel 4.9	Kandungan Karbohidrat Biskuit Makanan Tambahan batita F0 dan F2 per 100 gram.....	55
Tabel 4.10	Saran Saji Biskuit Makanan Tambahan Batita Formula Kontrol dan Formula Terpilih untuk Pemenuhan Karbohidrat pada Porsi Makanan Selingan.....	55
Tabel 4.11	Kandungan Energi Total Biskuit Makanan Tambahan Batita F0 dan F2 per 100 gram.....	56
Tabel 4.12	Saran Saji Biskuit Makanan Tambahan Batita Formula Kontrol dan Formula Terpilih untuk Pemenuhan Energi pada Porsi Makanan Selingan.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori	23
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	21
Gambar 3. 2 Rancangan Penelitian	25
Gambar 3. 3 Prosedur Penelitian.....	33
Gambar 4. 1 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna	44
Gambar 4. 2 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur	45
Gambar 4. 3 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma	46
Gambar 4. 4 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Rasa	47
Gambar 4.5 Formula Terpilih.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....	86
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	88
Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik.....	88
Lampiran 4 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi.....	91
Lampiran 5 Revisi Laporan Seminar	92
Lampiran 6 Halaman Persetujuan Revisi Proposal.....	93
Lampiran 7 Surat Izin Penelitian Laboratorium.....	94
Lampiran 8 Surat Izin Persetujuan Etik	95
Lampiran 9 Dokumentasi Pembuatan Tepung Ikan Lele	96
Lampiran 10 Dokumentasi Pembuatan Biskuit Makanan Tambahan Batita.....	98
Lampiran 11 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	100
Lampiran 12 Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	101
Lampiran 13 Hasil Analisis Kandungan Proksimat	102
Lampiran 14 Hasil Nilai Rata-Rata Daya Terima Panelis.....	103
Lampiran 15 Hasil Uji Normalitas Data Uji Organoleptik	105
Lampiran 16 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	106
Lampiran 17 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i>	107
Lampiran 18 Surat Selesai Penelitian	109
Lampiran 19 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Protein Biskuit Makanan Tambahan Batita	110
Lampiran 20 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Lemak Biskuit Makanan Tambahan Batita	111
Lampiran 21 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Karbohidrat Biskuit Makanan Tambahan Batita	112

Lampiran 22 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Energi Total Biskuit Makanan Tambahan Batita	113
Lampiran 23 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Gizi Biskuit Makanan Tambahan Batita	114