

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PERNYATAAN.....	xvi
KATA PENGANTAR.....	xvii
ABSTRAK.....	xix
<i>ABSTRACT</i>	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
1. Tujuan Umum	7
2. Tujuan Khusus.....	7
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1. Lingkup Masalah.....	8
2. Lingkup Metode	8

3.	Lingkup Keilmuan	8
4.	Lingkup Tempat	8
5.	Lingkup Sasaran.....	9
6.	Lingkup Waktu	9
E.	Manfaat Penelitian	9
1.	Bagi Peneliti	9
2.	Bagi Institusi	9
3.	Bagi Keilmuan Gizi.....	9
4.	Bagi Masyarakat.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA		11
A.	Tinjauan Pustaka	11
1.	Ibu Hamil	11
2.	Kurang Energi Kronik pada Ibu Hamil	13
3.	Pemberian Makanan Tambahan	20
4.	Energi	21
5.	Proksimat	22
a.	Kadar Air.....	22
b.	Abu.....	23
c.	Protein	24
d.	Lemak.....	25
e.	Karbohidrat	25
6.	Bronis	26
7.	Sorgum	27

8. Kacang kedelai	28
9. Tepung Terigu	29
B. Kerangka Teori	31
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Kerangka Konsep Penelitian	32
B. Hipotesis	32
C. Variabel dan Definisi Operasional	33
1. Variabel	33
2. Definisi Operasional	34
D. Desain Penelitian	35
E. Populasi dan Sampel Penelitian	40
1. Kriteria Panelis	40
F. Instrumen Penelitian	41
1. Alat	41
2. Bahan	43
G. Prosedur Penelitian	44
1. Penentuan Formula Dasar	45
2. Prosedur Pembuatan Bronis	46
3. Etik Penelitian	46
4. Uji Organoleptik	47
5. Penentuan Formula Terpilih	47
6. Analisis Kandungan Energi	48
7. Analisis Proksimat	48

H. Pengolahan dan Analisis Data.....	53
1. Pengolahan Data.....	53
2. Analisis Data	53
BAB IV HASIL PENELITIAN	56
A. Hasil Uji Organoleptik Penentuan Formula Dasar.....	56
B. Hasil Uji Organoleptik Bronis Sorgum Kacang Kedelai	57
1. Warna	57
2. Aroma.....	59
3. Rasa	61
4. Tekstur.....	62
C. Formula Terpilih.....	64
D. Kandungan Energi Bronis Formula Terpilih.....	65
E. Kadar Proksimat Bronis Formula Terpilih	66
1. Kadar Air	66
2. Kadar Abu	66
3. Kadar Protein	67
4. Kadar Lemak.....	68
5. Kadar Karbohidrat.....	68
F. Takaran Saji.....	69
BAB V PEMBAHASAN	71
A. Uji Organoleptik Penentuan Formula Dasar	71
B. Uji Organoleptik Bronis Sorgum Kacang Kedelai.....	71
1. Warna	71

2. Aroma.....	74
3. Rasa	75
4. Tekstur.....	77
C. Formula Terpilih.....	79
D. Kandungan Energi Bronis Formula Terpilih.....	80
E. Kadar Proksimat Bronis Formula Terpilih.....	82
1. Kadar Air.....	82
2. Kadar Abu	83
3. Kadar Protein	84
4. Kadar Lemak.....	85
5. Kadar Karbohidrat.....	86
F. Takaran Saji.....	87
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	89
A. Kesimpulan	89
B. Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN.....	102

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada Ibu Hamil	12
Tabel 2. 2 Standar Komposisi Makanan Tambahan Bagi Ibu Hamil	20
Tabel 2. 3 SNI Roti Manis.....	27
Tabel 3. 1 Definisi Operasional.....	34
Tabel 3. 2 Formulasi Bronis Sorgum dengan Terigu pada Penentuan Formula Dasar	36
Tabel 3. 3 Formulasi Bronis Sorgum dengan Penambahan Kacang Kedelai dan Terigu.....	37
Tabel 3. 4 Estimasi Formula Gizi Bronis Berdasarkan Perhitungan <i>NutriSurvey</i>	37
Tabel 3. 5 Alat untuk Pembuatan Bronis.....	41
Tabel 3. 6 Alat untuk Uji Organoleptik	42
Tabel 3. 7 Bahan untuk Pembuatan Bronis	43
Tabel 3. 8 Hasil Uji Normalitas Organoleptik Bronis	54
Tabel 4. 1 Hasil Uji Organoleptik	57
Tabel 4. 2 Hasil Uji Statistika Kandungan Energi	65
Tabel 4. 3 Hasil Uji Statistika Kadar Air.....	66
Tabel 4. 4 Hasil Uji Statistika Kadar Abu	67
Tabel 4. 5 Hasil Uji Statistika Kadar Protein	67
Tabel 4. 6 Hasil Uji Statistika Kadar Lemak.....	68
Tabel 4. 7 Hasil Uji Statistika Kadar Karbohidrat	69
Tabel 4. 8 Perbandingan Nilai Gizi Bronis dengan Standar Komposisi PMT Ibu Hamil.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori	31
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep Penelitian	32
Gambar 3. 2 Bagan Rancangan Penelitian	39
Gambar 3. 3 Diagram Alir Prosedur Penelitian	44
Gambar 4. 1 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Penentuan Formula Dasar.	56
Gambar 4. 2 Perbandingan Warna Formula Bronis	58
Gambar 4. 3 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Warna	58
Gambar 4. 4 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Aroma	60
Gambar 4. 5 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Rasa	61
Gambar 4. 6 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Tekstur	63
Gambar 4. 7 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Bronis Sorgum Kacang Kedelai	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Riwayat Alergi Terhadap Bahan Baku dan Bahan Tambahan yang digunakan	102
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....	103
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	105
Lampiran 4. Formulir Uji Organoleptik Ulangan	106
Lampiran 5 Sampel Uji Organoleptik Penentuan Formula Dasar	109
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik Penentuan Formula Dasar	110
Lampiran 7 Proses Organoleptik Penentuan Formula Dasar	111
Lampiran 8 Hasil Sampel Lembar Persetujuan Panelis	112
Lampiran 9 Hasil Sampel Kuesioner Riwayat Alergi/Intoleransi Makanan	113
Lampiran 10 Hasil Sampel Formulir Organoleptik	114
Lampiran 11 Surat Izin Peminjaman Laboratorium.....	117
Lampiran 12 Kode Etik Penelitian	118
Lampiran 13 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	119
Lampiran 14 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	120
Lampiran 15 Hasil Analisis Kandungan Energi dan Proksimat.....	121
Lampiran 16 Hasil Uji Normalitas	123
Lampiran 17 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	124
Lampiran 18 Hasil Uji <i>One Way ANOVA</i>	125
Lampiran 19 Hasil Uji <i>Independent Samples T-test</i>	126
Lampiran 20 Rata-Rata Tingkat Kesukaan Bronis Sorgum Kacang Kedelai	128
Lampiran 21 Proporsi Komentar Panelis	129
Lampiran 22 Keterangan Komentar Panelis	131

Lampiran 23 Surat Keterangan Selesai Penelitian	132
---	-----