

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi Peneliti	5
1.5.2 Bagi Institusi	5
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Balita.....	7
2.1.1 Definisi Balita	7
2.1.2 Masalah Gizi Balita.....	8
2.1.3 Kecukupan Gizi Balita	10
2.2 Stunting.....	12
2.2.1 Definisi Stunting	12
2.2.2 Etiologi Stunting	12
2.2.3 Program Penanggulangan Stunting	14
2.3 PMT Berbahan Pangan Lokal untuk Balita	15

2.3.1	PMT Untuk Balita	15
2.3.2	Prinsip Pemberian Makanan Tambahan Balita	16
2.3.3	Standar Makanan Tambahan Lokal untuk Balita	17
2.4	Ikan Patin.....	18
2.5	Oat.....	20
2.6	<i>Patty</i> Ikan.....	22
2.6.1	Definisi <i>Patty</i> Ikan.....	22
2.6.2	Kriteria Mutu <i>Patty</i> Ikan	23
2.6.3	Bahan – bahan Pembuatan <i>Patty</i> Ikan.....	26
2.6.4	Prosedur Pembuatan <i>Patty</i> Ikan	29
2.7	Sifat Organoleptik	29
2.7.1	Uji Organoleptik.....	29
2.7.2	Uji Hedonik.....	31
2.8	Panelis	32
2.9	Penelitian Terkait Variabel Dependen dan Independen	34

BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1	Kerangka Konsep	38
3.2	Definisi Operasional.....	39
3.2.1	Imbangan Ikan Patin dan Oat.....	39
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	39
3.2.3	Nilai Gizi	40
3.2.4	Analisis Biaya (<i>Unit Cost</i>).....	40

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1	Desain Penelitian.....	41
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	41
4.2.1	Penelitian Pendahuluan	41
4.2.2	Penelitian Utama	41
4.2.3	Tempat Penelitian.....	42
4.3	Alat dan Bahan	42

4.3.1	Alat.....	42
4.3.2	Bahan.....	43
4.4	Rancangan Percobaan	44
4.4.1	Perlakuan	44
4.4.2	Randomisasi	45
4.5	Prosedur Kerja.....	46
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	47
4.6.1	Data Primer	47
4.6.2	Data Sekunder	48
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	49
4.7.1	Pengolahan Data.....	49
4.7.2	Analisis Data	49
4.8	Safety Product	49
4.8.1	Safety Tester Safety Produk Oleh Peneliti.....	49
4.8.2	Safety Proses.....	49
4.8.3	Safety Produk.....	50
4.8.4	Safety Bahan.....	50
4.8.5	Safety Panelis	50

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1	Keterbatasan Penelitian.....	51
5.2	Penelitian Pendahuluan	51
5.3	Penelitian Utama	53
5.4	Deskripsi Produk.....	54
5.5	Uji Sifat Organoleptik <i>Patty</i> Ikan Patin dan Oat	55
5.4.1	Hasil Penilaian Warna <i>Patty</i> Ikan	56
5.4.2	Hasil Penilaian Aroma <i>Patty</i> Ikan	58
5.4.3	Hasil Penilaian Rasa <i>Patty</i> Ikan	60
5.4.4	Hasil Penilaian Tekstur <i>Patty</i> Ikan	62
5.4.5	Hasil Penilaian <i>Overall Patty</i> Ikan	64
5.6	Hasil Analisis Zat Gizi <i>Patty</i> Ikan	66

5.7	Analisis Biaya <i>Patty</i> Ikan.....	69
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		
6.1	Simpulan.....	71
6.2	Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA		
		73
LAMPIRAN		
		77