

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan .....	6
1.3.1. Tujuan Umum .....	6
1.3.2. Tujuan Khusus .....	7
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	7
1.5. Manfaat Penelitian .....	7
1.5.1. Manfaat untuk Penulis .....	7
1.5.2. Manfaat untuk Akademisi .....	8
1.5.3. Manfaat untuk Masyarakat .....	8
1.6. Keterbatasan Penelitian .....	8
<b>BAB II</b> .....	<b>9</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
1.1. Stunting .....	9
1.1.1. Definisi Stunting .....	9
1.1.2. Penyebab dan Faktor Risiko Stunting .....	10
1.1.3. Dampak Stunting .....	11
1.1.4. Intervensi Stunting .....	12
1.1.5. Pencegahan Stunting .....	15
1.2. Balita .....	18
1.2.1. Definisi Balita .....	18
1.2.2. Kecukupan Gizi Balita .....	20
1.3. Ikan Patin .....	21
1.3.1. Taksonomi Ikan Patin .....	21

1.3.2.	<b>Nilai Gizi Ikan Patin .....</b>	22
1.3.3.	<b>Pemanfaatan Ikan Patin .....</b>	23
1.3.4.	<b>Tepung Ikan Patin.....</b>	24
1.4.	<b>Kacang Tolo .....</b>	25
1.4.1.	<b>Taksonomi Kacang Tolo.....</b>	25
1.4.2.	<b>Nilai Gizi Kacang Tolo.....</b>	27
1.4.3.	<b>Pemanfaatan Kacang Tolo.....</b>	27
1.4.4.	<b>Tepung Kacang Tolo .....</b>	28
1.5.	<b>Stik bawang .....</b>	30
1.5.1.	<b>Pengertian Stik Bawang.....</b>	30
1.5.2.	<b>Bahan, Alat dan Proses Pembuatan Stik Bawang .....</b>	31
1.6.	<b>Sifat Organoleptik .....</b>	34
1.6.1.	<b>Pengertian Organoleptik.....</b>	34
1.6.2.	<b>Uji Hedonik.....</b>	35
1.6.3.	<b>Panelis Uji Organoleptik .....</b>	36
1.7.	<b>Makanan Selingan .....</b>	38
1.7.1.	<b>Penjelasan Makanan Selingan.....</b>	38
1.7.2.	<b>Prinsip Makanan Selingan.....</b>	38
1.7.3.	<b>Fungsi Makanan Selingan .....</b>	39
<b>BAB III .....</b>		41
<b>KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>		41
3.1.	<b>Kerangka Konsep.....</b>	41
3.2.	<b>Definisi Operasional .....</b>	42
3.2.1.	<b>Formulasi Tepung Ikan Patin dan Tepung Kacang Tolo.....</b>	42
3.2.2.	<b>Sifat Organoleptik.....</b>	42
3.2.3.	<b>Kandungan Energi dan Zat Gizi .....</b>	43
<b>BAB IV.....</b>		44
<b>METODE PENELITIAN.....</b>		44
4.1.	<b>Desain Penelitian.....</b>	44
4.2.	<b>Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	44
4.2.1.	<b>Penelitian Pendahuluan .....</b>	44
4.2.2.	<b>Penelitian Utama.....</b>	44
4.2.3.	<b>Tempat Penelitian .....</b>	45

4.3.	Alat dan Bahan.....	45
4.3.1.	Alat.....	45
4.3.2.	Bahan .....	47
4.4.	Rancangan Percobaan.....	50
4.4.1.	Randomisasi.....	50
4.4.2.	Skema Uji Penelitian.....	50
4.5.	Prosedur Penelitian .....	51
4.5.1.	Pembuatan Tepung Ikan Patin.....	51
4.5.2.	Pembuatan Tepung Kacang Tolo.....	52
4.5.3.	Pembuatan Stik Lotin .....	53
4.6.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	56
4.7.	Pengolahan dan Analisis Data .....	57
<b>BAB V</b>	.....	<b>58</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	.....	<b>58</b>
5.1.	Penelitian Pendahuluan.....	58
5.2.	Penelitian Utama.....	60
5.3.	Deskripsi Produk.....	60
5.4.	Sifat Organoleptik .....	64
5.4.1.	Warna.....	65
5.4.2.	Aroma .....	68
5.4.3.	Rasa .....	70
5.4.4.	Tekstur.....	73
5.4.5.	<i>Overall</i> .....	76
5.5.	Analisis Kandungan Nilai Gizi.....	77
5.6.	Analisis Biaya.....	81
<b>BAB IV</b>	.....	<b>83</b>
<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	.....	<b>83</b>
5.1.	Simpulan.....	83
5.2.	Saran .....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>85</b>
<b>LAMPIRAN</b>	.....	<b>92</b>