

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1. Manfaat Bagi Peneliti .....	5
1.5.2. Manfaat Bagi Institusi.....	6
1.5.3. Manfaat Bagi Masyarakat .....	6
1.6. Keterbatasan Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Stunting.....	7
2.1.1. Stunting pada Anak Usia Sekolah.....	7
2.1.2. Faktor Risiko Stunting.....	8
2.1.3. Masalah Stunting saat Pandemi Covid-19 .....	8
2.2 Ikan Patin .....	9

2.2.1	Jumlah Produksi Ikan Patin.....	11
2.2.2	Tepung Ikan Patin.....	11
2.3	Kacang Merah.....	13
2.3.1	Jumlah Produksi Kacang Merah .....	14
2.3.2	Tepung Kacang Merah.....	14
2.4	Kue Telur Gabus .....	15
2.4.1	Tapioka .....	16
2.4.2	Telur.....	17
2.5	Protein.....	17
2.6	Seng (Zn) .....	18
2.7	Sifat Organoleptik.....	18
2.7.1	Warna .....	18
2.7.2	Rasa.....	19
2.7.3	Aroma .....	19
2.7.4	Tekstur.....	19
2.7.5	Overall.....	20
2.8	Panelis .....	20
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>		<b>22</b>
3.1.	Kerangka Konsep.....	22
3.2.	Definisi Operasional .....	23
3.2.1.	Formula tepung ikan patin dan tepung kacang merah .....	23
3.2.2.	Sifat organoleptik .....	24
3.2.3.	Nilai Gizi.....	24
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>		<b>26</b>
4.1.	Desain Penelitian .....	26

4.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
4.3. Alat dan Bahan.....	27
4.3.1. Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Telur Gabus .....	27
4.3.2. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Penelitian .....	28
4.4. Rancangan Percobaan.....	28
4.4.1. Perlakuan.....	28
4.4.2. Pengulangan.....	29
4.4.3. Randomisasi .....	30
4.4.4. Penelitian Pendahuluan .....	30
4.5. Prosedur Kerja .....	31
4.5.1. Prosedur Pembuatan Tepung Ikan Patin .....	31
4.5.2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ikan Patin .....	32
4.5.3. Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	33
4.5.4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	34
4.5.5. Prosedur Pembuatan Kue Telur Gabus Formula Tepung Ikan Patin dan Tepung Kacang Merah.....	35
4.5.6. Diagram Alir Pembuatan Kue Telur Gabus Formula Tepung Ikan Patin dan Tepung Kacang Merah.....	36
4.6. Pengamatan .....	37
4.6.1. Sifat Organoleptik .....	37
4.6.2. Perhitungan Nilai Gizi .....	37
4.7. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	38
4.7.1. Jenis Data .....	38
4.7.2. Cara Pengumpulan Data.....	38
4.8. Pengolahan dan Analisis Data .....	39

<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
5.1. Penelitian Pendahuluan .....	40
5.2. Penelitian Utama .....	41
5.3. Deskripsi Produk .....	41
5.4. Hasil Uji Hedonik Sifat Organoleptik.....	42
5.4.1. Penilaian Terhadap Warna .....	42
5.4.2. Penilaian Terhadap Aroma .....	46
5.4.3. Penilaian Terhadap Rasa.....	48
5.4.4. Penilaian Terhadap Tekstur .....	50
5.4.5. Penilaian Terhadap <i>Overall</i> .....	52
5.5. Analisis Zat Gizi Kue Telur Gabus .....	54
5.6. Hasil Perhitungan <i>Food Cost</i> Kue Telur Gabus .....	57
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>58</b>
6.1. Simpulan .....	58
6.2. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN 1 .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN 2 .....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN 3 .....</b>	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN 4 .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN 5 .....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN 6 .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN 7 .....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN 8.....</b>	<b>85</b>