

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	III
DAFTAR TABEL	VI
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR LAMPIRAN	IX
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Bagi Peneliti	6
1.5.2 Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung	6
1.5.3 Bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Ikan Patin	7
2.2 Buah Nanas	9
2.3 Roti	11
2.4 Stunting	13
2.4.1 Definisi Stunting	13
2.4.2 Cara Pengukuran Balita Stunting	13
2.4.3 Dampak Stunting Pada Balita	14
2.4.4 Faktor- factor Yang Mempengaruhi Terjadinya Stunting	15
2.4.5 Asupan Zat Gizi	15
2.4.6 Intervensi Makanan Pada Stunting	16
2.5 Analisis Kadar Protein	19
2.6 Analisis Kadar Vitamin C	21
2.7 Sifat Organoleptik	22
2.7.1 Panelis	23
BAB III KERANGKA TEORITIS, KONSEP, HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL	24
3.1 Kerangka Teoritis	24
3.2 Kerangka Konsep	26
3.3 Hipotesis	28
3.4 Definisi Operasional	28
BAB IV METODE PENELITIAN	31

4.1 Waktu dan Tempat Penelitian	31
4.1.1 Penelitian Pendahuluan	31
4.1.2 Penelitian Utama	31
4.1.3 Tempat Penelitian	31
4.2 Alat dan Bahan	32
4.2.1 Alat	32
4.2.2 Bahan	36
4.3 Rancangan Percobaan	38
4.3.1 Randomisasi	40
4.4 Prosedur Penelitian	40
4.4.1 Pembuatan Roti	40
4.4.2 Pembuatan Tepung Ikan Patin	41
4.4.3 Pembuatan Selai Nanas	41
4.4.4 Pengujian Kadar Protein	42
4.4.5 Pengujian Kadar Vitamin C	43
4.5 Jenis dan cara pengambilan data	43
4.6 Pengolahan dan Analisa data	44
BAB V HASIL PENELITIAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan	45
5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	46
5.2.1 Hasil Penilaian Warna	46
5.2.2 Hasil Penilaian Rasa	47
5.2.3 Hasil Penilaian Aroma	48
5.2.4 Hasil Penilaian Konsistensi	49
5.2.5 Hasil Penilaian Overall	50
5.3 Hasil Analisis Nilai Gizi Roti Formulasi Taburan Tepung Ikan Patin dan Selai Nanas	51
5.3.1 Analisis Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat	51
5.3.2 Analisis Protein	54
5.3.3 Analisis Vitamin C	56
5.4 Hasil Analisis Biaya Produk Roti Formulasi Taburan Tepung Ikan Patin dan Selai Nanas per sajian	57
5.4.1 Food Cost	57
BAB VI PEMBAHASAN	61
6.1 Keterbatasan Penelitian	61
6.2 Penelitian Pendahuluan	61
6.3 Penelitian Utama	62
6.4 Deskripsi Produk	62
6.5 Sifat Organoleptik Roti Formulasi Taburan Tepung Ikan Patin dan Selai Nanas	62
6.5.1 Warna	62

6.5.2 Rasa	64
6.5.3 Aroma	65
6.5.4 Konsistensi	65
6.5.5 Overall	66
6.6 Kandungan Nilai Gizi Roti Formulasi Taburan Tepung Ikan Patin dan Selai Nanas	67
6.6.1 Analisis Protein	68
6.6.2 Analisis Vitamin C	69
6.7 Analisis Biaya	69
BAB VII KESIMPULAN	71
7.1 Simpulan	71
7.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	79