

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
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	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Peneliti	4
1.5.2 Bagi Panelis	5
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	5
1.5.4 Bagi Jurusan Gizi	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Stunting.....	6
2.2 Ikan Patin.....	10
2.2.1 Produksi Ikan Patin di Indonesia	11
2.2.2 Tepung Ikan Patin	12
2.3 Kacang Merah.....	14
2.3.1 Penanganan Pestisida pada Kacang Merah yang dapat Mempengaruhi Kejadian Stunting.....	15
2.3.2 Jumlah Produksi Kacang Merah.....	17
2.3.3 Tepung Kacang Merah.....	17
2.4 Kue Telur Gabus.....	18
2.4.1 Proses Pembuatan Telur Gabus	19

2.4.2	Bahan Dasar Pembuatan Telur Gabus	21
2.4.3	Kualitas Telur Gabus.....	22
2.5	Protein	23
2.6	Zinc.....	24
2.7	Prebiotik dan Mikroflora Usus.....	26
2.8	Uji Organoleptik	29
2.8.1	Warna.....	30
2.8.2	Aroma.....	30
2.8.3	Tekstur	31
2.8.4	Rasa.....	31
2.9	Uji Hedonik (Uji Kesukaan)	31
2.10	Panelis	32
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		33
3.1	Kerangka Konsep:	33
3.2	Definisi Operasional.....	34
3.2.1	Formula Tepung Ikan Patin dengan Tepung Kacang Merah	34
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	34
3.2.3	Nilai Gizi	35
BAB IV METODE PENELITIAN		36
4.1	Desain Penelitian	36
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
4.2.1	Waktu Penelitian	36
4.2.2	Tempat Penelitian	36
4.3	Populasi dan Sampel	37
4.3.1	Populasi	37
4.3.2	Sampel	37
4.4	Alat dan Bahan	37
4.4.1	Alat.....	37
4.4.2	Bahan.....	38
4.5	Rancangan Percobaan	39
4.5.1	Perlakuan	39
4.5.2	Pengulangan	39

4.5.3	Randomisasi.....	40
4.6	Prosedur Pembuatan	41
4.6.1	Prosedur Pembuatan Tepung Ikan Patin	41
4.6.2	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah	44
4.6.3	Prosedur Pembuatan Kue Telur Gabus	46
4.7	Pengamatan	48
4.7.1	Sifat Organoleptik.....	48
4.7.2	Perhitungan Nilai Gizi.....	48
4.8	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	48
4.9	Pengolahan dan Analisis Data	49
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		50
5.1	Penelitian Pendahuluan	50
5.2	Penelitian Utama.....	50
5.3	Deskripsi Produk.....	51
5.4	Skor Protein	51
5.5	Analisis Rendemen	52
5.6	Hasil Pengujian Organoleptik.....	53
5.6.1	Penilaian Terhadap Warna.....	53
5.6.2	Penilaian Terhadap Aroma.....	57
5.6.3	Penilaian Terhadap Rasa.....	60
5.6.4	Penilaian Terhadap Tekstur	63
5.6.5	Penilaian Keseluruhan/ <i>Overall</i>	66
5.7	Analisis Biaya.....	70
5.8	Nilai Gizi dan Pemenuhan	71
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		73
6.1	Kesimpulan	73
6.2	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....		74
LAMPIRAN		82