

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi Penulis	4
1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi	4
1.5.3 Bagi Sampel Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ibu Hamil	5
2.1.1 Kebutuhan Ibu Hamil.....	6
2.1.2 Masalah Gizi Ibu Hamil.....	9
2.2 KEK	12
2.2.1 Definisi KEK	12
2.2.2 Etiologi KEK	13
2.2.3 Dampak KEK.....	13
2.3 Pemberian Makanan Tambahan.....	14
2.4 Tepung Mocaf.....	15
2.5 Ikan Patin.....	19
2.6 Tepung Ikan Patin.....	20
2.7 <i>Cookies</i>	22

2.7.1 Bahan Pembuat <i>Cookies</i>	23
2.7.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	24
2.8 Metode Uji Kualitas <i>Cookies</i> Mocaf Patin	25
2.8.1 Uji Organoleptik.....	25
2.8.2 Uji Hedonik	26
2.8.3 Panelis.....	27
BAB III KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI	
OPERASIONAL.....	28
3.1 Kerangka Teori.....	28
3.2 Kerangka Konsep	29
3.3 Hipotesis.....	29
3.4 Definisi Operasional	29
3.4.1 Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin.....	29
3.4.2 Sifat Organoleptik.....	30
3.4.3 Nilai Gizi Produk <i>Cookies</i>	31
BAB IV METODE PENELITIAN	32
4.1 Desain Penelitian.....	32
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	32
4.3 Populasi dan Sampel.....	32
4.3.1 Populasi.....	32
4.3.2 Sampel	32
4.4 Alat dan Bahan	33
4.4.1 Alat yang Digunakan Dalam Penelitian.....	33
4.4.2 Bahan yang Digunakan Dalam Penelitian	34
4.5 Rancangan Percobaan	35
4.5.1 Perlakuan	35
4.5.2 Randomisasi.....	36
4.6 Prosedur	37
4.6.1 Prosedur Pembuatan Tepung Ikan Patin.....	37
4.6.2 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i>	38
4.7 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	38
4.7.1 Kriteria Inklusi.....	39
4.7.2 Kriteria Eksklusi.....	39
4.8 Pengolahan dan Data	39

4.9 Analisis Data.....	39
4.9.1 Analisis Data Univariat	39
4.9.2 Analisis Data Bivariat.....	40
BAB V HASIL PENELITIAN.....	41
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	41
5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	42
5.2.1 Warna.....	42
5.2.2 Rasa	44
5.2.3 Aroma.....	45
5.2.4 Tesktur	47
5.2.5 Overall	49
5.2.6 Penentuan Formula Perlakuan Terpilih	51
5.3 Analisis Nilai Gizi	52
BAB VI PEMBAHASAN	55
6.1 Keterbatasan Penelitian.....	55
6.2 Penelitian Pendahuluan.....	55
6.3 Penelitian Utama	56
6.4 Deskripsi Produk.....	56
6.5 Sifat Organoleptik <i>Cookies Mocaf Patin</i>	56
6.5.1 Warna.....	56
6.5.2 Rasa	58
6.5.3 Aroma.....	59
6.5.4 Tesktur	60
6.5.5 Overall	62
6.6 Nilai Gizi <i>Cookies</i>	62
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
7.1 Simpulan.....	64
7.2 Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	70

