

## DAFTAR ISI

| Nomor                                          | Halaman     |
|------------------------------------------------|-------------|
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                    | <b>i</b>    |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                        | <b>ii</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                      | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                     | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                   | <b>viii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                       |             |
| 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 .....             | 5           |
| 1.5 Manfaat Penelitian .....                   | 5           |
| 1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti .....              | 5           |
| 1.5.2 Manfaat Bagi Masyarakat .....            | 5           |
| 1.5.3 Manfaat Bagi Jurusan .....               | 5           |
| 1.6. Keterbatasan Penelitian .....             | 6           |
| <b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b>                  |             |
| 2.1 Remaja .....                               | 7           |
| 2.1.1 Definisi Remaja .....                    | 7           |
| 2.1.2 Masalah Gizi Pada Remaja .....           | 8           |
| 2.1.3 Kebutuhan Gizi Remaja .....              | 9           |
| 2.2 Kurang Energi Kronik (KEK) .....           | 11          |
| 2.2.1 Definisi KEK .....                       | 11          |
| 2.2.2 Faktor-Faktor Yang Memengaruhi KEK ..... | 12          |
| 2.2.3 Dampak Dari KEK .....                    | 13          |
| 2.2.4 Upaya Pencegahan KEK .....               | 14          |
| 2.3 Ikan Patin .....                           | 15          |
| 2.3.1 Ikan Patin .....                         | 15          |
| 2.3.2 Nilai Gizi Ikan Patin .....              | 16          |

|       |                                                   |    |
|-------|---------------------------------------------------|----|
| 2.3.3 | Manfaat Ikan Patin.....                           | 18 |
| 2.4   | Kacang Hijau .....                                | 19 |
| 2.4.1 | Kacang Hijau .....                                | 19 |
| 2.4.2 | Nilai Gizi Kacang Hijau .....                     | 20 |
| 2.4.3 | Manfaat Kacang Hijau .....                        | 21 |
| 2.5   | Tepung Kacang Hijau .....                         | 22 |
| 2.5.1 | Nilai Gizi Tepung Kacang Hijau .....              | 22 |
| 2.5.2 | Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau .....             | 23 |
| 2.6   | Dimsum .....                                      | 24 |
| 2.6.1 | Dimsum .....                                      | 24 |
| 2.6.2 | Standar Mutu.....                                 | 25 |
| 2.6.3 | Peranan Bahan Penunjang dalam Pembuatan Dimsum .. | 25 |
| 2.7   | Sifat Organoleptik .....                          | 28 |
| 2.8   | Uji Organoleptik .....                            | 29 |
| 2.9   | Panelis.....                                      | 30 |

### **BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL**

|       |                                                  |    |
|-------|--------------------------------------------------|----|
| 3.1   | Kerangka Konsep .....                            | 32 |
| 3.2   | Definisi Operasional.....                        | 33 |
| 3.2.1 | Formula Ikan Patin Dan Tepung Kacang Hijau ..... | 33 |
| 3.2.2 | Sifat Organoleptik.....                          | 33 |
| 3.2.3 | Nilai Gizi.....                                  | 34 |

### **BAB IV METODE PENELITIAN**

|       |                                                     |    |
|-------|-----------------------------------------------------|----|
| 4.1   | Desain Penelitian.....                              | 35 |
| 4.2   | Waktu Dan Tempat Penelitian .....                   | 35 |
| 4.3   | Alat Dan Bahan.....                                 | 36 |
| 4.3.1 | Alat-alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Dimsum.... | 36 |
| 4.3.2 | Alat Uji Organoleptik.....                          | 36 |
| 4.3.3 | Bahan Yang Digunakan Dalam Penelitian .....         | 37 |
| 4.4   | Rancangan Percobaan .....                           | 38 |
| 4.4.1 | Perlakuan .....                                     | 38 |
| 4.4.2 | Randomisasi .....                                   | 38 |
| 4.4.3 | Pengulangan .....                                   | 39 |

|       |                                   |    |
|-------|-----------------------------------|----|
| 4.5   | Prosedur Kerja.....               | 40 |
| 4.5.2 | Prosedur Pembuatan Dimsum.....    | 40 |
| 4.6   | Jenis dan Pengumpulan Data.....   | 43 |
| 4.6.1 | Jenis Data .....                  | 43 |
| 4.6.2 | Cara Pengumpulan Data .....       | 43 |
| 4.7   | Pengolahan Dan Analisa Data ..... | 43 |
| 4.7.1 | Sifat Organoleptik.....           | 43 |
| 4.7.2 | Nilai Gizi.....                   | 44 |

## **BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN**

|       |                                                 |    |
|-------|-------------------------------------------------|----|
| 5.1   | Penelitian Pendahuluan .....                    | 47 |
| 5.1   | Penelitian Utama .....                          | 48 |
| 5.3   | Deskripsi Produk.....                           | 49 |
| 5.4   | Hasil Pengujian Organoleptik.....               | 50 |
| 5.4.1 | Penilaian Panelis Terhadap Warna .....          | 51 |
| 5.4.2 | Penilaian Panelis Terhadap Aroma .....          | 53 |
| 5.4.3 | Penilaian Panelis Terhadap Rasa .....           | 56 |
| 5.4.4 | Penilaian Panelis Terhadap Tekstur.....         | 59 |
| 5.4.5 | Penilaian Panelis Terhadap <i>Overall</i> ..... | 62 |
| 5.5   | Analisis Nilai Gizi Dimsum .....                | 64 |
| 5.6   | Analisis Harga Dimsum.....                      | 66 |

## **BAB VI SIMPULAN DAN SARAN**

|     |               |    |
|-----|---------------|----|
| 6.1 | Simpulan..... | 69 |
| 6.2 | Saran.....    | 70 |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>71</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>       | <b>76</b> |