

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.5.1 Tujuan Umum	4
1.5.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.3 Bagi Penulis.....	5
1.5.4 Bagi Institusi Jurusan Gizi	5
1.5.5 Bagi Masyarakat	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Stunting</i>	6
2.1.1 Pengertian <i>Stunting</i>	6
2.1.2 Penyebab <i>Stunting</i>	6
2.1.3 Pencegahan <i>Stunting</i>	9
2.2 Status Gizi Balita <i>Stunting</i>	10
2.2.1 Pengertian Status Gizi Balita.....	10
2.2.2 Status Gizi Balita <i>Stunting</i>	10
2.2.3 Asupan Gizi Balita <i>Stunting</i>	11
2.3 Ikan Patin.....	13
2.3.1 Pengertian Ikan Patin	13
2.3.2 Kandungan Gizi Ikan Patin	14
2.4 Kacang Merah	15

2.4.1	Pengertian Kacang Merah	15
2.4.2	Kandungan Gizi Kacang Merah.....	15
2.5	Rolade.....	16
2.5.1	Pengertian Rolade.....	16
2.5.2	Proses Pembuatan Rolade	16
2.5.3	Bahan Baku Pembuatan Rolade	18
2.5.4	Kualitas Rolade	18
2.6	Bahan Makanan Campuran (BMC)	19
2.6.1	Konsep Bahan Makan Campuran (BMC).....	19
2.6.2	Perhitungan Bahan Makanan Campuran (BMC)	21
2.7	Sifat Organoleptik.....	22
2.7.1	Uji Hedonik	22
2.7.2	Panelis.....	23
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	25
3.1	Kerangka Konsep	25
3.2	Definisi Operasional	25
3.2.1	Formulasi Ikan Patin dan Kacang Merah.....	25
3.2.2	Sifat Organoleptik	26
3.2.3	Nilai Gizi	27
BAB IV METODE PENELITIAN	28
4.1	Desain Penelitian	28
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	28
4.2.1	Waktu Penelitian.....	28
4.2.2	Tempat Penelitian.....	28
4.3	Alat dan Bahan.....	28
4.3.1	Alat-alat yang digunakan.....	28
4.3.2	Bahan-bahan yang digunakan	30
4.4	Rancangan Percobaan	31
4.4.1	Perlakuan	31
4.4.2	Randomisasi	31
4.4.3	Pengulangan.....	33
4.5	Prosedur Kerja	33