

## DAFTAR ISI

Nomor	Halaman
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan 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 .....	6
1.5.3 Bagi Responden.....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1 Anak Sekolah.....	8
2.1.1 Definisi Anak Sekolah .....	8
2.1.2 Kebutuhan Gizi Anak Sekolah.....	8
2.2 Gizi Kurang.....	10
2.2.1 Definisi Gizi Kurang.....	10
2.2.2 Patofisiologi Gizi Kurang .....	11
2.2.3 Penyebab Gizi Kurang .....	12
2.2.4 Tanda dan Gejala Anak dengan Gizi Kurang.....	13
2.2.5 Dampak Gizi Kurang .....	13

2.2.6	Cara Penanggulangan Gizi Kurang.....	14
2.3	Energi .....	15
2.4	Zinc (Zn) .....	16
2.5	Umbi Ganyong.....	17
2.5.1	Definisi .....	17
2.5.2	Kandungan Gizi Umbi Ganyong.....	19
2.5.3	Manfaat Umbi Ganyong .....	19
2.5.4	Tepung Pati Umbi Ganyong .....	20
2.5.5	Kandungan Gizi Pati Umbi Ganyong.....	21
2.6	Daging Ayam .....	22
2.6.1	Definisi .....	22
2.6.2	Manfaat Daging Ayam.....	23
2.6.3	Kandungan Gizi Daging Ayam .....	23
2.7	Kwetiau .....	23
2.7.1	Definisi .....	23
2.7.2	Syarat Mutu Mie Basah .....	24
2.7.3	Bahan-Bahan Pembuatan Kwetiau .....	25
2.7.4	Alat Pembuatan Kwetiau .....	28
2.7.5	Resep Kwetiau .....	28
2.8	Sifat Organoleptik .....	29
2.9	Uji Organoleptik .....	30
2.10	Uji Hedonik .....	31
2.11	Panel.....	34
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>		<b>37</b>
3.1	Kerangka Konsep .....	37
3.2	Definisi Operasional.....	38
3.2.1	Imbangan Tepung Umbi Ganyong, Tepung beras dan Ayam 38	
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	38
3.2.3	Nilai Gizi .....	39
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>		<b>40</b>
4.1	Desain Penelitian .....	40
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	40

4.2.1	Waktu Penelitian .....	40
4.2.2	Tempat Penelitian .....	40
4.2.3	Penelitian Pendahuluan .....	41
4.3	Panelis .....	41
4.3.1	Panelis Agak Terlatih .....	41
4.4	Alat dan Bahan .....	42
4.4.1	Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kwetiau.....	42
4.4.2	Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kwetiau .....	44
4.5	Rancangan Percobaan .....	45
4.5.1	Perlakuan .....	45
4.5.2	Randomisasi .....	45
4.5.3	Pengulangan .....	46
4.6	Prosedur Pembuatan .....	46
4.6.1	Prosedur Pembuatan Pati Umbi Ganyong .....	46
4.6.2	Prosedur Pembuatan Pure Ayam.....	48
4.6.3	Prosedur Pembuatan Kwetiau.....	49
4.6.4	Proses Pembuatan Kwetiau Goreng .....	50
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	51
4.8	Pengolahan dan Analisis Data .....	53
4.8.1	Sifat Organoleptik.....	53
4.8.2	Cara Menghitung Nilai Gizi.....	53
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>54</b>
5.1	Penelitian Pendahuluan .....	54
5.2	Penelitian Utama .....	57
5.3	Deskripsi Produk.....	57
5.4	Rendemen .....	59
5.5	Hasil Pengujian Organoleptik.....	59
5.5.1	Penilaian Panelis Terhadap Warna .....	60
5.5.2	Penilaian Panelis Terhadap Aroma .....	63
5.5.3	Penilaian Panelis Terhadap Rasa .....	64
5.5.4	Penilaian Panelis Terhadap Tekstur.....	66
5.5.5	Penilaian Panelis Terhadap <i>Overall</i> .....	68
5.6	Analisis Nilai Gizi .....	70

5.7 Analisis Biaya .....	72
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>75</b>
6.1 Simpulan.....	75
6.2 Saran .....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>77</b>