

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.2 Perumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan .....	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 Institusi .....	6
1.5.3 Bagi Responden .....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Balita .....	7
2.1.1 Definisi Balita .....	7
2.1.2 Masalah Gizi Pada Balita .....	7
2.1.3 Kecukupan Gizi Pada Balita.....	9
2.2 Gizi Kurang .....	12
2.2.1 Definisi Gizi Kurang .....	12
2.2.2 Penyebab Gizi Kurang .....	12
2.2.3 Tanda dan Gejala Gizi Kurang .....	14
2.2.4 Mengatasi Gizi Kurang Pada Balita.....	14
2.3 Abon.....	15

2.3.1 Definisi Abon.....	15
2.4 Ikan Lele Dumbo .....	17
2.4.1 Definisi Ikan Lele Dumbo .....	17
2.4.2 Nilai Gizi Ikan Lele Dumbo.....	19
2.5 Daun Kelor .....	20
2.5.1 Definisi Daun Kelor .....	20
2.5.2 Nilai Gizi Daun Kelor.....	21
2.6 Sifat Organoleptik.....	23
2.6.1 Warna .....	23
2.6.2 Tekstur .....	23
2.6.3 Aroma .....	23
2.6.4 Rasa .....	24
2.7 Uji Hedonik.....	24
2.7.1 Skala Uji Hedonik .....	24
2.8 Panelis .....	24
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>26</b>
3.1 Kerangka Konsep.....	26
3.2 Definisi Operasional .....	27
3.2.1 Imbalan Ikan Lele Dumbo dan Daun Kelor .....	27
3.2.2 Sifat Organoleptik .....	27
3.2.3 Kandungan Nilai Gizi .....	28
<b>BAB IV29 METODE PENITITIAN.....</b>	<b>29</b>
4.1 Desain Penelitian .....	29
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	29
4.3 Alat dan Bahan.....	30
4.3.1 Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo 30	30
4.3.2 Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo .....	30
4.4 Rancangan Percobaan.....	31
4.4.1 Perlakuan .....	31
4.4.2 Randomisasi.....	32

4.4.3 Pengulangan.....	32
4.5 Prosedur Kerja .....	33
4.5.1 Prosedur Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo .....	33
4.5.2 Diagram Alir Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo .....	35
4.6 Jenis dan Pengumpulan Data.....	35
4.6.1 Jenis Data.....	35
4.6.2 Cara Pengumpulan Data.....	35
4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	36
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	37
5.2 Penelitian Utama.....	38
5.3 Deskripsi Produk .....	38
5.4 Uji Organoleptik Abon Ikan Lele Dumbo dan Daun Kelor.....	39
5.4.1 Uji Hedonik Terhadap Warna .....	39
5.4.2 Uji Hedonik Terhadap Aroma.....	42
5.4.3 Uji Hedonik Terhadap Rasa .....	44
5.4.4 Uji Hedonik Terhadap Tekstur .....	46
5.4.5 Uji Hedonik Terhadap Overall.....	48
5.5 Analisis Zat Gizi.....	50
5.6 Analisis Harga Abon Ikan Lele Dumbo dan Daun Kelor .....	52
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>55</b>
6.1 Kesimpulan .....	55
6.2 Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1 ANGKA KECUKUPAN GIZI .....	9
2.2 STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI) 01-3707-1995 UNTUK ABON .....	16
2.3 PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI ABON IKAN LELE DAN ABON SAPI .....	17
2.4 KANDUNGAN NILAI GIZI IKAN LELE DUMBO DALAM 100 GRAM.....	19
2.5 PERBANDINGAN NILAI GIZI IKAN LELE DUMBO DENGAN IKAN BELUT PER 100 GRAM.....	19
2.6 KANDUNGAN GIZI DAUN KELOR DALAM 100 GRAM .....	22
2.7 PERBANDINGAN NILAI GIZI DAUN KELOR DENGAN DAUN BLUNTAS PER 100 GRAM.....	22
4.1 ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN ABON IKAN LELE DUMBO .....	30
4.2 YANG DIGUNAKAN UJI ORGNOLEPTIK.....	30
4.3. BAHAN YANG DIGUNAKAN PADA ABON IKAN LELE DUMBO.....	31
4.4 BAHAN YANG DIGUNAKAN UJI ORGANOLEPTIK .....	31
4.5 PERLAKUAN .....	31
4.6 RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN ORGANOLEPTIK .....	32
4.7 DENAH SATUAN PERCOBAAN.....	32
5.1 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....	40
5.2 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....	42
5.3 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....	44
5.4 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....	46

5.5 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....	48
5.6 PERBANDINGAN NILAI GIZI ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR DALAM SATU SAJIAN.....	51
5.7 PERBANDINGAN ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR TERHADAP ANGKA KECUKUPAN GIZI BALITA 1-3 TAHUN.....	52
5.8 ANALISIS HARGA ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR.....	53

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2.1 IKAN LELE DUMBO .....		18
2.2 TUMBUHAN KELOR .....		21
3.1 KERANGKA KONSEP .....		26
4.1 SKEMA UJI ORGANOLEPTIK ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....		39
5.2 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....		41
5.6 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL ABON IKAN LELE DUMBO DAN DAUN KELOR .....		49

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
LAMPIRAN 1 FORMULIR UJI HEDONIK.....	61
LAMPIRAN 2 OUTPUT .....	63
LAMPIRAN 3 SURAT IZIN PEMINJAMAN LABOLATORIUM.....	66
LAMPIRAN 4 DOKUMENTASI PENELITIAN DAN UJI COBA .....	70