

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN	i
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1Tujuan 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 Institusi.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Status Gizi Balita	6
2.1.1 Pengertian Balita	6
2.1.2 Kecukupan Gizi Balita (AKG)	6

2.1.3 Masalah Gizi Balita.....	7
2.2 Pemberian Makanan Tambahan (PMT)	7
2.2.1 Pengertian	7
2.2.2 Tujuan	8
2.2.3 Jenis Pemberian Makanan Tambahan	8
2.2.4 Syarat Makanan Tambahan	8
2.3 Tempe	9
2.3.1 Pengertian	9
2.3.2 Kandungan Zat Gizi Tempe.....	10
2.4 Tepung Tempe.....	12
2.5 Jagung	12
2.6 Tepung Jagung	14
2.7 Bolu kukus.....	15
2.8 Bahan Makanan Campuran (BMC)	17
2.9 Sifat Organoleptik.....	18
2.9.1 Uji Hedonik	19
2.9.2 Panelis.....	19
2.10 Analisis Kandungan Zat Gizi Makro	21
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	22
3.2 Kerangka Konsep.....	23
3.3 Hipotesis	23
3.4 Definisi Operasional	24
3.4.1 Formulasi Tepung Tempe dan Jagung.....	24
3.4.2 Kadar Protein	24
3.4.4 Kadar Karbohidrat	25

3.4.5 Kadar Air	25
3.4.5 Kadar Abu	25
3.4.6 Kadar Energi	25
3.4.7 Organoleptik	26
BAB IV METODE PENELITIAN	27
4.1 Desain Penelitian	27
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	27
4.2.1. Penelitian Pendahuluan.....	27
4.2.2. Penelitian Utama	27
4.2.3. Tempat Penelitian.....	28
4.3 Sampel	28
4.4 Alat dan Bahan.....	29
4.4.1. Alat dan Bahan Pembuatan Bolu Kukus.....	29
4.4.2. Alat dan Bahan Uji Kadar Protein	31
4.4.3. Alat dan Bahan Uji Kadar Lemak	32
4.4.4. Alat dan Bahan Uji Kadar Karbohidrat.....	33
4.4.5. Alat dan Bahan Uji Kadar Air.....	34
4.4.6. Alat dan Bahan Uji Kadar Abu	34
4.4.7. Alat Uji Hedonik.....	35
4.5 Rancangan Percobaan.....	36
4.5.1 Perlakuan	36
4.5.2 Formulasi Bolu Kukus.....	36
4.5.4 Randomisasi.....	38
4.6 Prosedur Penelitian	39
4.6.1 Pengujian Kadar Protein.....	40
4.6.2 Pengujian Kadar Lemak	41

4.6.3 Pengujian Kadar Karbohidrat	41
4.6.4 Pengujian Kadar Air.....	41
4.6.5. Pengujian Kadar Abu.....	42
4.7 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	43
4.8 Pengolahan dan Analisis Data	43
BAB V HASIL PENELITIAN.....	45
5.1 Penelitian Pendahuluan	45
5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	47
5.2.1 Hasil Penilaian Warna Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	47
5.2.2 Hasil Penilaian Aroma Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	48
5.2.3 Hasil Penilaian Rasa Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	50
5.2.4 Hasil Penilaian Tekstur Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	51
5.2.5 Hasil Penilaian <i>Overall</i> Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	52
5.3 Hasil Analisis Proksimat	54
BAB VI PEMBAHASAN	55
6.1 Keterbatasan Penelitian	55
6.1.1 Keterbatasan Panelis	55
6.1.2 Uji Organoleptik.....	55
6.2 Penelitian Pendahuluan	55
6.3 Penelitian Utama	56
6.4 Prosedur Uji Organoleptik Pada Masa Pandemi Covid-19 ...	56
6.5 Deskripsi Produk	57

6.6	Sifat Organoleptik Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung	59
6.5.1	Warna Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	59
6.5.2	Aroma Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	59
6.5.3	Tekstur Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	60
6.5.4	Rasa Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	61
6.5.5	<i>Overall</i> Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung	61
6.7	Hasil Analisis Proksimat Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung.....	62
6.8	Pemenuhan Terhadap Kecukupan Gizi Balita.....	64
6.9	Harga Bolu Kukus Tepung Tempe dan Tepung Jagung	66
BAB IV	SIMPULAN DAN SARAN.....	67
7.1	Simpulan	67
7.2	Saran.....	67
	DAFTAR PUSTAKA.....	68