

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.5.1 Tujuan Umum	4
1.5.2 Tujuan Khusus	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.6.1 Bagi Masyarakat	4
1.6.2 Bagi Industri	5
1.6.3 Bagi Peneliti	5
1.7 Keterbaharuan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Karakteristik Keong Sawah (<i>Pila ampullacea</i>)	9
2.2 Manfaat Keong Sawah	11
2.2.1 Kesehatan	11
2.2.2 Pangan	12
2.3 Karakteristik Daun Kelor	12
2.4 Balita	14
2.4.1 Pengertian	14
2.4.2 Zat gizi Makro	15
2.4.3 Zat gizi mikro	16
2.5 Pemberian Makanan Tambahan	17
2.5.1 Bentuk Makanan Tambahan	17
2.5.2 Syarat mutu formula makanan tambahan	17
2.6 <i>Egg Chicken Roll</i>	18
2.6.1 Bahan- bahan dalam pembuatan <i>snail roll</i>	19

2.6.2	Proses pembuatan <i>snail roll</i>	20
2.7	Zat Gizi	22
2.7.1	Pengertian	22
2.7.2	Metode pengujian	22
2.7.3	Kadar air	22
2.7.4	Kadar abu	22
2.7.5	Kadar lemak	23
2.7.6	Kadar protein	23
2.7.7	Kadar karbohidrat	23
2.7.8	Kadar serat	23
2.7.9	Kadar kalsium	24
2.8	Uji Organoleptik	24
2.8.1	Pengertian	24
2.8.2	Warna	24
2.8.3	Rasa	24
2.8.4	Aroma	24
2.8.5	Tekstur	24
2.8.6	Panelis	24
2.9	Kerangka Berfikir	28
2.10	Kerangka Konsep	31
2.11	Hipotesis	32
BAB III	HASIL	33
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.2	Desain Penelitian	33
3.3	Bahan dan Alat	33
3.4	Prosedur Penelitian	33
3.4.1	Penelitian Pendahuluan	33
3.4.2	Tahapan Penelitian	34
3.4.3	Prosedur Penelitian	34
3.5	Tahapan Analisis Produk	37
3.5.1	Uji Organoleptik	37
3.5.2	Analisis kimia	37
3.5.3	Analisis Data	41
3.6	Definisi Konseptual	41
3.6.1	<i>Snail roll</i>	41
3.6.2	Kandungan zat gizi	42
3.6.3	Daya terima organoleptik	42
3.6.4	Karakteristik organoleptik	42
3.7	Definisi Operasional	42

BAB IV HASIL	44
4.1 Deskripsi Produk	44
4.2 Daya Terima Produk	45
4.2.1 Daya terima 30 panelis semi terlatih	45
4.2.2 Karakteristik Organoleptik	46
4.3 Kandungan Gizi	51
BAB V PEMBAHASAN	53
5.1 Deskripsi Produk Terpilih	54
5.2 Penilaian Organoleptik	54
5.2.1 Warna	55
5.2.2 Aroma	56
5.2.3 Tekstur	57
5.2.4 Rasa	57
5.2.5 Keseluruhan	58
5.3 Produk Pilihan Konsumen	58
5.4 Nilai Gizi Produk	58
5.4.1 Kadar air	59
5.4.2 Kadar abu	60
5.4.3 Kadar karbohidrat	60
5.4.4 Kadar protein	61
5.4.5 Kadar Lemak	62
5.4.6 Kadar serat kasar	62
5.4.7 Kalsium	63
BAB VI PENUTUP	64
6.1 Kesimpulan	64
6.2 Saran	65
Daftar Referensi	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1 1 Keterbaharuan penelitian tentang keong sawah dan daun kelor **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2 1 Komposisi Kandungan Gizi Keong per 100 g..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2 2 Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Klasifikasi Daun Kelor **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2 3 Kebutuhan energi menurut umur **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2 4 Pola pemberian makan bayi dan balita .. **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2 5 Syarat mutu formula makanan tambahan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2 6 Kandungan gizi *Egg Chicken Roll*..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.1 Penentuan formulasi PMT Keong Sawah dan Daun Kelor..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3 2 Definisi Operasional **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4 1 Penilaian Uji Hedonik *Snail roll*..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4 2 Penilaian Uji Mutu Hedonik *Snail roll* dengan Penambahan TDK **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4 3 Kandungan Gizi Produk *Snail roll* dengan Tambahan Tepung Daun Kelor **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4 4 Kandungan produk *snail roll* dengan tambahan tepung daun kelor **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Keterbaharuan penelitian tentang keong sawah **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2 2 Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Klasifikasi Daun Kelor **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2 3 Diagram alir kerangka berpikir dari penelitian pembuatan produk Snail roll sebagai PMT balita **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2 4 Diagram alir kerangka konsep dari penelitian pembuatan produk Snail roll sebagai PMT balita **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 3 1 Diagram alir pembuatan *Snail roll* **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4 1 Uji Hedonik Panelis Konsumen Warna **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4 2 Uji Hedonik Panelis Konsumen Aroma **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4 3 Uji Hedonik Panelis Konsumen Tekstur **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4 4 Uji Hedonik Panelis Konsumen Rasa **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4 5 Uji Hedonik Panelis Konsumen Keseluruhan **Error! Bookmark not defined.**