

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
RIWAYAT PENULIS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	9
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	
2.1 Pengertian KEP (Kurang Energi Protein)	10
2.2 Klasifikasi KEP	13
2.2.1 Marasmus	14
2.2.2 Kwashiorkor	16
2.2.3 Marasmik-Kwashiorkor	16

2.3 Diet TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein)	16
2.4 Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan	18
2.5 Biskuit	20
2.5 Syarat Mutu Biskuit	22
2.6 Bahan-Bahan dalam Pembuatan Biskuit Sagu	22
2.6.1 Tepung Sagu.....	22
2.6.2 Kacang Kedelai	24
2.6.3 Kacang Merah	27
2.6.4 Kacang Hijau.....	31
2.6.5 Tulang Ikan	32
2.6.6 Susu Bubuk	34
2.6.7 Margarin.....	34
2.6.8 Gula Halus.....	35
2.6.9 Kuning Telur	36
2.7 Uji Protein	36
2.8 Uji Kalsium	38
2.9 Sifat Organoleptik	41
2.10 Kerangka Berfikir.....	43
2.11 Kerangka Konsep	44

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian	45
3.1.1 Pembuatan tiga macam tepung kacang dan tepung tulang ikan lele	45
3.1.2 Pembuatan biscuit sagu dengan penambahan tiga jenis kacang-kacangan dan tepung tulang ikan	46
3.1.3 Penelitian Lanjutan.....	47
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	47
3.3 Alat dan Bahan	47
3.3.1 Alat.....	47
3.3.2 Bahan.....	48
3.4 Prosedur Kerja.....	49
3.4.1 Prosedur Pembuatan Tepung Tulang Ikan	49
3.4.2 Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	50
3.4.3 Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	51
3.4.4 Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah	52
3.4.5 Prosedur Pembuatan Biskuit Sagu untuk Penderita KEP	53
3.4.6 Prosedur Pengukuran Kadar Protein Dengan Miko Kjeldhal .	54
3.4.7 Analisis Kadar Kalsium dengan Metode AAS.....	56
3.5 Rancangan Penelitian	60
3.5.1 Perlakuan.....	60
3.6 Pengolahan dan Analisis Data.....	61
3.6.1 Sifat Organoleptik	61

3.7 Jenis dan Sumber Data	62
3.8 Instrumen Penelitian.....	62
3.8.1 Variabel Penelitian	62
3.8.2 Definisi Konseptual.....	63
3.9 Teknik Analisis Data	64
3.9.1 Uji Daya Terima Pada Panelis Semi Terlatih.....	64

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1 Deskripsi Produk	66
4.2 Hasil Pembuatan Tepung Kacang Kedelai, Tepung Kacang Hijau, Dan Tepung Kacang Merah	67
4.3 Hasil Pembuatan Tepung Tulang Ikan	68
4.4 Hasil Pembuatan Biskuit Sagu	68
4.5 Analisis Data	70
4.5.1 Uji Daya Terima Organoleptik.....	70
4.5.2 Uji Nilai Gizi.....	78
4.6 Perbedaan kandungan nilai gizi protein dan kalsium sebelum dan sesudah perlakuan.....	79
4.7 Daya Terima Biskuit Sagu Kepada Balita.....	82

BAB V PEMBAHASAN

5.1 Deskripsi Produk	84
5.2 Analisis Data	85
5.2.1 Uji Organoleptik.....	85
5.2.2 Kandungan Protein dan Kalsium Biskuit Sagu.....	87

5.3 Faktor Keterbatasan dalam Penelitian.....	89
---	----

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan.....	91
---------------------	----

6.2 Saran.....	92
----------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN