

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Rumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.5.1 Tujuan Umum.....	5
1.5.2 Tujuan Khusus.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	6
1.6.1 Manfaat Bagi Masyarakat	6
1.6.2 Manfaat Bagi Institusi.....	6
1.6.3 Manfaat Bagi Penulis.....	6
1.7. Keterbaruan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1. Tinjauan Tentang Balita	14
2.1.1 Definisi Balita.....	14
2.1.2 Angka Kecukupan Gizi Balita.....	14
2.1.3 Status Gizi Balita	15
2.2. Tinjauan Tentang Penilaian Status Gizi Antropometri	15
2.2.1 Antropometri	15
2.3. Tinjauan Tentang Gizi Kurang	17
2.3.1. Definisi Gizi Kurang.....	17
2.3.2 Penyebab Gizi Kurang	18
2.3.3 Dampak Gizi Kurang Pada Balita	18
2.4. Tinjauan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita	18
2.4.1 Definisi Pemberian Makanan Tambahan.....	18
2.4.2 Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P).....	19

2.4.3 Sasaran Pemberian Makanan Tambahan-P.....	21
2.5. Tinjauan Tentang Ikan Lemuru	21
2.5.1 Definisi Ikan Lemuru.....	21
2.5.2 Manfaat Ikan Lemuru	22
2.5.3 Kandungan Gizi Ikan Lemuru.....	22
2.6. Tinjauan Tentang Ubi Jalar Ungu	23
2.6.1 Definisi Ubi Jalar Ungu	23
2.6.2 Kandungan Gizi Ubi Jalar	24
2.6.3 Hasil Olahan Ubi Jalar Ungu	24
2.7. Tinjauan Tentang Sup Krim Instan	25
2.7.1 Sup Krim Instan.....	25
2.7.2 Bahan Baku Penunjang Sup Krim.....	26
2.8. Sup Krim Instan Ikan Lemuru dan Ubi Jalar Ungu	27
2.8.1. Deskripsi Produk	27
2.8.2. Analisis Zat Gizi.....	27
2.9 Metode Pengukuran Konsumsi Makanan.....	28
2.9.1 <i>Food Recall</i> 24 Jam	28
2.9.2 <i>Food Record</i>	29
2.10. Kerangka Teori	31
2.11. Kerangka Konsep.....	33
2.11. Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	34
3.2. Jenis Penelitian.....	34
3.3. Populasi dan Sampel	35
3.3.1. Populasi	35
3.3.2. Sampel.....	35
3.4. Bahan dan Alat.....	37
3.5. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	38
3.5.1. Jenis Data	38
3.5.2. Cara Pengumpulan Data.....	38
3.6. Prosedur Penelitian.....	39

3.6.1. Tahap Persiapan.....	39
3.6.2. Tahapan Pelaksanaan	39
3.7. Defenisi Konseptual	43
3.8. Defenisi Operasional	43
3.9. Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	44
3.9.1. Pengolahan Data	44
3.9.2. Analisis Data	46
3.10. Organisasi Penelitian	46
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	48
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	48
4.2 Tahapan Penelitian Intervensi Sup Krim Instan dan Biskuit PMT standar	48
4.3 Data Hasil Uji Normalitas	49
4.4 Hasil Analisis Univariat	50
4.4.1. Karakteristik Subjek Penelitian	50
4.3.2. Karakteristik Responden.....	53
4.3.3. Status Gizi	53
4.5 Hasil Analisis Bivariat.....	55
4.5.1. Berat Badan Sebelum dan Sesudah Intervensi Sup Krim Instan Ikan Lemuru.....	55
BAB V PEMBAHASAN	57
5.1. Karakteristik Subjek Penelitian	57
5.1.1. Jenis Kelamin	57
5.1.2. Umur	57
5.1.3. Berat Badan	58
5.2. Karakteristik Responden Penelitian	58
5.2.1. Pekerjaan	58
5.2.2. Pendidikan.....	60
5.3 Pengaruh Pemberian Sup Krim Instan terhadap Kenaikan Berat Badan	60
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	65
6.1 Kesimpulan	65
6.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	6
Tabel 2.1 Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan (Per Org/Hari)	14
Tabel 2.2 Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak Berdasarkan Indeks (BB/U).....	16
Tabel 2.3 Pengelompokan BB menurut Umur	16
Tabel 2.4 Pola Pemberian Makanan Bayi dan Anak Balita	20
Tabel 2.5 Persyaratan Formula Makanan Tambahan (PMT)	20
Tabel 2.6 Komposisi Kandungan Gizi Pada Ikan Lemuru per 100 gr.....	22
Tabel 2.7 Komponen Gizi Beberapa Jenis Ubi Jalar per 100 gr Bahan	24
Tabel 2.8 Gambaran Kandungan Gizi Sup Krim Instan Ikan Lemuru dan Ubi Jalar Ungu.....	27
Tabel 3.1 Defenisi Operasional	40
Tabel 4.1 Karakteristik Subjek Penelitian (Umur dan Jenis Kelamin)	51
Tabel 4.2 Karakteristik Subjek Penelitian (BB dan TB).....	52
Tabel 4.3 Karakteristik Responden.....	53
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Status Gizi Tahap I	54
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Status Gizi Tahap II	55
Tabel 4.6 Pengaruh Sup Krim Instan Ikan Lemuru dan Ubi Jalar Ungu terhadap Berat Badan Anak Gizi Kurang	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Lemuru	21
Gambar 2.2 Ubi Jalar Ungu.....	23
Gambar 2.3 Kerangka Teori.....	29
Gambar 2.4 Kerangka Konsep	30
Gambar 3.1 Peta Konsep Puskesmas Batang Kuis	34
Gambar 3.2 Desain <i>Cross Over</i>	35
Gambar 3.3 Alur Penelitian.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah Penjelasan Kepada Calon Responden.....	52
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Responden.....	54
Lampiran 3 Kuisisioner Karakteristik Responden	55
Lampiran 4 Lembar Kepatuhan Konsumsi Sup Krim Instan Ikan Lemuru dan Ubi Jalar Ungu	56
Lampiran 5 Formulir <i>Food Record</i>	57
Lampiran 6 Formulir <i>Food Recall</i>	59
Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian Pembuatan Sup Krim Instan Ikan Lemuru dan Ubi Jalar Ungu	61