

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
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	10
2.1 Gizi Kurang	10
2.1.2 Pengertian Gizi Kurang	10
2.1.3 Penyebab Gizi Kurang	11
2.1.4 Dampak Gizi Kurang.....	12
2.2 Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	12
2.3 Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>).....	15
2.3.1 Definisi Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>).....	15
2.3.2 Kandungan Gizi Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>).....	16
2.3.3 Penggunaan Produk Ikan Lemuru Untuk Gizi Kurang	17
2.4 Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas L</i>)	18
2.4.1 Klasifikasi Ubi Jalar Ungu	18
2.4.2 Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas L</i>)	19
2.4.3 Jenis Olahan Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas L</i>).....	20
2.4.4 Penggunaan Produk Ubi Jalar Ungu Untuk Gizi Kurang.....	20

2.5 Sup Krim Instan.....	21
2.5.1 Pengertian Sup Krim Instan.....	21
2.5.2 Jenis dan Bahan Pembuatan Sup Krim Instan	22
2.5.3 Bahan Baku Penunjang Sup Krim	24
2.6 Teknik Pengawetan Makanan	27
2.7 Pengujian Organoleptik	29
2.8 Kerangka Pemikiran	31
2.9 Kerangka Konsep	32
2.10 Hipotesis.....	34
BAB III METODELOGI PENELITIAN	35
3.1 Desain, Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.2 Alat Dan Bahan	35
3.3 Tahapan Penelitian	36
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	36
3.3.1.1 Penelitian Utama	40
3.3.2 Penelitian Tahap Dua	43
3.3.2.1 Uji organoleptik	43
3.4 Teknik Pengambilan Sampel	43
3.5 Instrumen Penelitian	43
3.6 Definisi Konseptual	44
3.7 Definisi Operasional	45
3.7.1 Uji Organoleptik	45
3.7.2 Uji Proksimat	46
3.7.3 Uji Mikrobiologi.....	47
3.8 Analisis Data	47
BAB IV HASIL PENELITIAN	48
4.1 Deskripsi Produk.....	48
4.2 Uji Organoleptik	49
4.2.1 Penilaian Hedonik	49
4.2.2 Penilaian Mutu Hedonik	51
4.3 Kandungan Gizi.....	53
4.3.1 Analisis Proksimat.....	53
4.4 Analisis Mikrobiologi.....	55
BAB V PEMBAHASAN.....	56
5.1 Deskripsi Produk.....	56
5.2 Uji Organoleptik	57
5.2.1 Warna.....	57
5.2.2 Aroma	58
5.2.3 Tekstur	60
5.2.4 Rasa	61

5.3 Kandungan Gizi	62
5.4 <i>Total Plate Count</i>	70
5.5 Formula Terbaik.....	71
5.6 Keterbatasan Penelitian	72
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	73
6.1 Kesimpulan.....	73
6.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	7
Tabel 2.1 Pola Pemberian Makanan Bayi Dan Anak Balita	14
Tabel 2.2 Persyaratan Formula Makanan Tambahan	15
Tabel 2.3 Klasifikasi Ikan Lemuru	16
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Ikan Lemuru Per 100 Gram	17
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Ikan Nila Per 100 Gram	17
Tabel 2.6 Klasifikasi Tanaman Ubi Jalar	18
Tabel 2.7 Komponen Gizi Beberapa Jenis Ubi Jalar Per 100 Gram	20
Tabel 2.8 Perbandingan Kandungan Antioksidan Ubi Jalar Per 100 Gram	20
Tabel 2.9 Formula Sup Krim Standar	25
Tabel 2.10 SNI Sup Krim Instan	27
Tabel 3.1 Perbandingan Bahan Sup Krim Penelitian Terdahulu	36
Tabel 3.2 Uji Pendahuluan	38
Tabel 3.3 Perbandingan Bahan Sup Krim	40
Tabel 3.4 Definisi Operasional Uji Hedonik	45
Tabel 3.5 Definisi Operasional Uji Mutu Hedonik	45
Tabel 3.6 Definisi Operasional Uji Proksimat	46
Tabel 3.7 Definisi Operasional Uji Mikrobiologi	47
Tabel 4.1 Hasil Penilaian Hedonik	49
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Mutu Hedonik	51
Tabel 4.3 Kandungan Gizi Sup Krim Instan/100 g	53
Tabel 4.4 Angka Lempeng Total (koloni/g)	55
Tabel 5.1 Informasi Nilai Gizi Sup Krim Instan	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Penyebab Gizi Kurang Menurut Unicef	11
Gambar 2.2 Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>).....	16
Gambar 2.3 Ubi Jalar Ungu.....	19
Gambar 2.4 Kerangka Pemikiran	32
Gambar 2.5 Kerangka Konsep	33
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Pengolahan Sup Krim Instan	42
Gambar 4.1 Hasil Akhir Empat Formulasi.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian.....	82
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Sebagai Responden.....	83
Lampiran 3 Kuesioner Uji Hedonik.....	84
Lampiran 4 Kuesioner Uji Mutu Hedonik.....	85
Lampiran 5 <i>Ethical Approval</i>	86
Lampiran 6 Dokumentasi	87
Lampiran 7 Analisis Proksimat.....	88
Lampiran 8 Hasil Analisa Proksimat	92
Lampiran 9 Hasil Analisa Mikrobiologi	97
Lampiran 10 Desain Kemasan.....	98
Lampiran 11 Perkiraan biaya produk	99
Lampiran 12 Data pribadi.....	100