

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL DALAM</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.3.1 Fokus bahan baku .....	4
1.3.2 Panelis Penelitian.....	4
1.4. Tujuan.....	4
1.4.1 Tujuan Umum .....	4
1.4.2 Tujuan Khusus .....	4
1.5 Manfaat .....	5
1.5.1. Bagi Masyarakat .....	5
1.5.2. Bagi Peneliti.....	5
1.5.3. Bagi Institusi .....	5

<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1. Hasil Penelitian Terdahulu yang Relevan .....	6
2.2 Balita.....	10
2.2.1 Definisi Balita.....	10
2.3 Stunting.....	11
2.3.1 Definisi <i>Stunting</i> .....	11
2.3.2 Faktor Penyebab <i>Stunting</i> .....	13
2.3.3 Dampak <i>Stunting</i> Terhadap Pertumbuhan .....	14
2.4 Tepung Ikan Gabus .....	15
2.4.1 Definisi Ikan Gabus .....	15
2.4.2 Kandungan Ikan Gabus.....	16
2.4.3 Cara Pengolahan Tepung Ikan Gabus .....	16
2.5 Protein.....	16
2.5.1 Pengertian Protein.....	16
2.5.2 Jenis dan Bentuk Protein.....	17
2.5.3 Fungsi Protein.....	18
2.5.4 Kebutuhan Protein pada Balita .....	19
2.6 Mie .....	19
2.6.1 Definisi Mie .....	19
2.6.2 Klasifikasi Mie.....	20
2.6.3 Bahan Pembuatan Mie .....	21
2.6.4 Cara Pengolahan Mie.....	22
2.7 Modifikasi.....	23
2.8 Daya Terima.....	23
2.9 Panelis.....	24
2.10 Kerangka Konseptual.....	27

2.11 Keterangan Kerangka Konseptual .....	28
2.12 Hipotesis .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1. Desain.....	31
3.2. Lokasi dan Waktu.....	31
3.2.1 Waktu .....	31
3.2.2 Tempat.....	32
3.3. Variabel dan Definisi Operasional .....	32
3.4.1 Variabel Penelitian .....	32
3.4.2 Definisi Operasional .....	33
3.4. Rancangan Sampel.....	34
3.4.1 Sampel Penelitian .....	34
3.4.2 Besar Sampel .....	34
3.5. Kerangka Operasional.....	36
3.5.1 Keterangan Kerangka Operasional .....	37
3.6. Pengumpulan Data .....	38
3.7. Pengolahan dan Analisis Data.....	38
3.7.1 Instrumen Pembuatan Mie .....	38
3.7.2 Instrumen Uji Daya Terima .....	39
3.7.3 Instrumen Uji Protein.....	40
3.7.4 Teknik Analisis Data .....	40
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
4.1. Karakteristik Responden .....	41
4.2 Karakteristik Formulasi Mie dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus.....	41
4.3 Hasil Uji Organoleptik.....	42
4.3.1 Rata-rata Uji Organoleptik Mie dengan Penambahan Tepung Ikan .....	42

4.3.2 Hasil Uji Kruskall-Wallis.....	44
4.3.4 Hasil Uji Mann-Whitney .....	44
4.4 Hasil Uji Kadar Protein Mie .....	45
4.5 Analisis Biaya .....	45
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
5.1. Pembahasan Karakteristik Responden .....	47
5.2 Pembahasan Uji Organoleptik Mie .....	47
5.1.1 Warna .....	47
5.1.2 Aroma.....	48
5.1.3 Tekstur.....	48
5.1.4 Rasa.....	49
5.3 Pembahasan Kadar Protein Mie dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus.....	49
5.4 Pembahasan Analisis Biaya Mie dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus....	50
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>51</b>
6.1. Simpulan .....	51
6.2 Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>