

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.4.1 Tujuan Umum	6
1.4.2 Tujuan Khusus	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.5.1 Bagi Masyarakat	7
1.5.2 Bagi Institusi.....	7
1.5.3 Bagi Peneliti.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	8
2.2 Remaja	10
2.2.1 Definisi Remaja.....	10
2.2.2 Klasifikasi Remaja	11
2.2.3 Masalah Gizi pada Remaja	12

2.3	Kurang Energi Kronis (KEK)	13
2.3.1	Definisi Kekurangan Energi Kronis	13
2.3.2	Gejala Kekurangan Energi Kronis	13
2.3.3	Penyebab Kekurangan Energi Kronis	14
2.3.4	Dampak Kekurangan Energi Kronis	15
2.3.5	Prevalensi KEK pada Remaja Putri	16
2.3.6	Pencegahan KEK pada Remaja Putri	18
2.4	Energi	19
2.4.1	Peran energi dalam Tubuh	19
2.4.2	Klasifikasi Energi	20
2.4.3	Sumber Energi	21
2.5	Protein	22
2.5.1	Peran Protein dalam Tubuh	22
2.5.2	Klasifikasi Protein	23
2.5.3	Sumber Protein	25
2.6	Faktor yang Mempengaruhi Penyerapan Energi Dan Protein	27
2.6.1	Nutrisi Pendukung Penyerapan Energi	27
2.6.2	Nutrisi Pendukung Penyerapan Protein	27
2.6.3	Inhibitor Penyerapan Energi	28
2.6.4	Inhibitor Penyerapan Protein	28
2.6.5	Ikan Lele	31
2.6.6	Bubuk Kelor	33
2.6.7	Bunga Telang	34
2.6.8	Tepung sebagai Bahan Dasar	35
2.7	Kontra Indikasi Dari Bahan yang Digunakan	35
2.7.1	Ikan Lele	36
2.7.2	Bubuk Kelor	36
2.7.3	Bunga Telang	37
2.7.4	Tepung sebagai Bahan Dasar	37
2.8	Perhitungan Manual Kandungan Gizi Pada Produk BRILITA	37
2.8.1	Kontribusi Protein BRILITA	38
2.8.2	Perhitungan Energi dan Zat Gizi Makro	39

2.8.3	Fortifikasi Alami Mikronutrien.....	39
2.9	Uji Organoleptik.....	40
2.9.1	Definisi Uji Organoleptik	40
2.9.2	Metode Uji Organoleptik.....	41
2.10	Jenis Panelis dalam Uji Organoleptik	41
2.10.1	Pengertian Panelis	41
2.10.2	Jenis Jenis Panelis	42
2.11	Kerangka Konsep.....	44
2.11.1	Keterangan Kerangka Teori	44
BAB III	METODE PENELITIAN	46
3.1	Desain Penelitian	46
3.2	Lokasi Dan Waktu Penelitian	47
3.2.1	Lokasi Penelitian.....	47
3.2.2	Waktu Penelitian.....	47
3.3	Rancangan Sampel.....	47
3.3.1	Sampel Penelitian	47
3.3.2	Besar Sampel	47
3.4	Variabel dan Definisi Operasional.....	49
3.4.1	Variabel Penelitian.....	49
3.4.2	Operasional Variabel.....	50
3.5	Kerangka Kerja	52
3.5.1	Keterangan Kerangka Operasional.....	53
3.6	Teknik Pengumpulan Data hasil uji daya terima dan Instrumen Data...55	
3.6.1	Teknik Pengumpulan Data	55
3.6.2	Instrumen Pembuatan BRILITA	56
3.7	Pengolahan dan Analisis Data	64
3.7.1	Pengolahan Data.....	64
3.7.2	Analisis Data.....	65
BAB IV	HASIL PENELITIAN	66
4.1	Gambaran Umum Objek.....	66
4.2	Hasil Penelitian.....	66
4.2.1	Karakteristik Formulasi ‘BRILITA’ Basreng Lele, Kelor dan	

Bunga Telang.....	67
4.2.2 Hasil Daya Terima ‘BRILITA’ Basreng Lele, Kelor, dan Bunga Telang	68
4.2.3 Rata-rata Uji Daya Terima Formulasi ‘BRILITA’ Basreng lele, Kelor dan Bunga Telang.....	71
4.2.4 Hasil <i>Uji Kruskal Wallis</i> ‘BRILITA’ Basreng lele, Kelor dan Bunga Telang.....	73
4.2.5 Uji Lanjutan <i>Uji Mann Whitney</i> Pada ‘BRILITA’ Bareng Lele, Kelor, Dan Bunga Telang	74
4.2.6 Hasil Uji Kandungan Energi dan Protein Pada ‘BRILITA’ Basreng Lele, Kelor dan Bunga Telang.....	74
BAB V PEMBAHASAN	76
5.1 Karakteristik Daya Terima ‘BRILITA’ Basreng Lele, Kelor, dan Bunga Telang	76
5.2 Hasil Uji Kadar Energi dan Protein ‘BRILITA’ Basreng Lele, Kelor dan Bunga Telang.....	79
5.3 Biaya Untuk Pembuatan Produk ‘BRILITA’ Basreng Lele, Kelor dan Bunga Telang.....	81
5.3.1 Harga jual per bungkus.....	82
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	83
6.1 Simpulan.....	83
6.2 Saran	84
6.2.1 Saran Bagi Masyarakat.....	84
6.2.2 Saran Bagi Institusi.....	84
6.2.3 Saran Bagi Peneliti selanjutnya	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	88