

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	v
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan	3
1.4.1 Tujuan Umum.....	3
1.4.2 Tujuan Khusus.....	3
1.5 Manfaat	3
1.5.1 Bagi Peneliti	3
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	3
1.5.3 Bagi Institusi	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Penelitian Terdahulu	5
2.2 Balita	7
2.2.1 Definisi Balita	7
2.2.2 Klasifikasi Balita	7
2.2.3 Kebutuhan Gizi Balita	8
2.2.4 Masalah Gizi Balita	9
2.3 Pra-Stunting	10
2.3.1 Pengertian Pra-Stunting.....	10
2.3.2 Faktor Penyebab Pra-Stunting.....	11
2.3.3 Dampak Pra-Stunting terhadap Pertumbuhan Anak.....	11
2.4 Protein	12
2.4.1 Pengertian Protein	12

2.4.2 Fungsi Protein bagi Pertumbuhan Anak	13
2.4.3 Kebutuhan Protein Balita	13
2.4.4 Peran Protein dalam Pencegahan Pra Stunting	14
2.5 Puding sebagai Pangan Olahan	15
2.5.1 Pengertian Puding	15
2.5.2 Karakteristik Puding (Tekstur, Rasa, dan Bentuk)	16
2.5.3 Kelebihan Puding sebagai Makanan untuk Balita dan Pra- Stunting	16
2.5.4 Kesesuaian Puding sebagai Makanan Selingan Bergizi	17
2.6 Bahan Puding Susu Kacang Hijau dengan Fla Kuning Telur	18
2.6.1 Susu Skim Bubuk	18
2.6.2 Kacang Hijau	19
2.6.3 Kuning Telur Ayam	21
2.6.4 Bahan Pendukung	22
2.6.5 Kandungan Gizi Puding	22
2.7 Panelis dan Uji Organoleptik	23
2.7.1 Panelis	23
2.7.2 Daya Terima	24
2.7.3 Organoleptik	24
2.7.3.1 Tujuan Penelitian Organoleptik	25
2.7.3.2 Teknik Pengujian Organoleptik	25
2.7.4 Peran Penerimaan dalam Mencegah Stunting	26
2.8 Kerangka Konsep	27
2.8.1 Keterangan Kerangka Konsep	28
2.8.2 Hipotesis Penelitian	29
BAB 3 METODE PENELITIAN	30
3.1 Desain Penelitian	30
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	31
3.2.1 Lokasi Penelitian	31
3.2.2 Waktu Penelitian	31
3.3 Variabel Penelitian	31
3.3.1 Variabel Penelitian	31
3.4 Rancangan Sampel	32
3.4.1 Sampel	32
3.4.2 Populasi	32

3.5 Definisi Operasional.....	34
3.6 Kerangka Operasional.....	35
3.6.1 Keterangan Kerangka Kerja	36
3.7 Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Data	37
3.7.1 Teknik Pengumpulan Data	37
3.7.2 Instrumen Pengumpulan data	37
3.7.2.1 Instrumen Formulasi Produk.....	37
3.7.2.2 Prosedur Pembuatan Poduk.....	39
3.7.2.3 Instrumen Uji Daya Terima	42
3.7.2.4 Instrumen Uji Kandungan Protein.....	43
3.8 Pengolahan dan Analisis Data.....	45
3.8.1 Pengolahan Data.....	45
3.8.2 Analisis Data	45
BAB 4 HASIL PENELITIAN	47
4.1 Gambaran Umum Objek.....	47
4.2 Hasil Penelitian.....	47
4.2.1 Karakteristik Formulasi.....	48
4.2.2 Hasil Daya Terima	49
4.2.3 Rata-rata Uji Daya Terima Formulasi	53
4.2.4 Hasil <i>Uji kruskal Wallis</i>	54
4.2.5 Uji Lanjutan Uji <i>Mann Whitney</i>	55
4.2.6 Hasil Uji Kandungan protein.....	56
BAB 5 PEMBAHASAN	58
5.1 Karakteristik Daya Terima Pudding Susu Kacang hijau dengan Fla Kuning Telur.....	58
5.1.1 Warna.....	58
5.1.2 Aroma	58
5.1.3 Rasa	59
5.1.4 Tekstur	59
5.2 Hasil Uji Kandungan Protein Pudding Susu Kacang hijau dengan Fla Kuning Telur.....	60
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	63
6.1 Kesimpulan	63
6.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA.....	65

LAMPIRAN.....	68
----------------------	-----------