

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	3
1.4.2 Bagi Institusi	4
1.4.3 Bagi Peneliti.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Wanita Usia Subur (WUS)	5
2.2 Kurang Energi Kronis (KEK).....	6
2.2.1 Definisi KEK.....	6
2.2.2 Epidemiologi KEK.....	6
2.2.3 Indikator KEK.....	6
2.2.4 Faktor – Faktor yang Mempengaruhi KEK pada WUS	8
2.2.5 Dampak KEK	9
2.3 Tepung Daun Kelor	10
2.3.1 Daun Kelor.....	10
2.3.2 Kandungan Daun Kelor.....	12
2.3.3 Cara Pembuatan Tepung Daun Kelor	13

2.4	Tepung Ikan Patin	13
2.4.1	Ikan Patin	13
2.4.2	Kandungan Ikan Patin	14
2.4.3	Cara Pembuatan Tepung Ikan Patin	15
2.5	Risoles	16
2.5.1	Bahan Pembuatan Risoles	16
2.5.2	Pembuatan Risoles	19
2.6	Uji Organoleptik	19
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	21	
3.1	Kerangka Konseptual	21
3.2	Keterangan Kerangka Konseptual.....	21
3.3	Hipotesis.....	22
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	23	
4.1	Jenis Penelitian	23
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	23
4.2.1	Waktu Penelitian	23
4.2.2	Tempat Penelitian.....	24
4.3	Populasi dan Sampel Penelitian	24
4.3.1	Sampel.....	24
4.3.2	Besar Sampel.....	24
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV)	25
4.4.1	Variabel Penelitian	25
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	26
4.5	Kerangka Operasional	28
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional	29
4.6	Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	29
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	29
4.6.2	Instrumen Pembuatan Risoles D'Kelorin.....	30
4.6.3	Instrumen Uji Organoleptik	32
4.6.4	Instrumen Uji Protein.....	32
4.7	Teknik Analisis Data	32
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33	

5.1	Hasil Penelitian.....	33
5.1.1	Karakteristik Formulasi Risoles D'Kelorin	33
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik	34
5.1.3	Hasil Uji Kadar Protein Risoles D'Kelorin.....	37
5.2	Pembahasan	38
5.2.1	Karakteristik Formulasi Risoles D'Kelorin	38
5.2.2	Uji Organoleptik Risoles D'Kelorin	39
5.2.3	Kadar Protein Risoles D'Kelorin	41
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN		43
6.1	Kesimpulan.....	43
6.2	Saran	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN.....		47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Klasifikasi KEK dengan Dasar IMT (kg/m ²)	7
Tabel 2.2 Perbandingan Kandungan Gizi Dalam 100 Gram Daun Kelor Dan Tepung Daun Kelor	12
Tabel 2.3 Kandungan Zat Gizi Ikan Patin 100 gram	15
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	26
Tabel 5.1 Formulasi Rogut Risoles D'Kelorin	34
Tabel 5.2 Karakteristik Formulasi Rogut Risoles D'Kelorin	34
Tabel 5.3 Distribusi Rata - Rata Penilaian Formulasi Risoles D'Kelorin	35
Tabel 5.4 Hasil Uji Kruskal Wallis Risoles D'Kelorin	36
Tabel 5.5 Kadar Protein Risoles D'Kelorin.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Daun Kelor	11
Gambar 2.2 Ikan Patin (Pangasius sp)	14
Gambar 2.3 Risoles	16
Gambar 5.1 Diagram Hasil Nilai Rata - Rata Uji Organoleptik	35
Gambar 5.2 Diagram Nilai Rata - Rata Protein Dalam 100 gr Risoles D'Kelorin	37

DAFTAR SINGKATAN

1. BBLR : Berat Badan Lahir Rendah
2. GH : Growth Hormone
3. HPLC : High Performance Liquid Chromatography
4. IMT : Indeks Masa Tubuh
5. KEK : Kekurangan Energi Kronis
6. LILA : Lingkar Lengan Atas
7. WHO : World Health Organization
8. WUS : Wanita Usia Subur