

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Batasan Masalah.....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).....	8
2.2. Jenis MP-ASI	12
2.3. Metode Pengolahan MPASI.....	13
2.3.1. Penggilingan	13
2.3.2. Fermentasi	14
2.3.3. Proses Termal	16
2.3.4. Germinasi	16
2.3.5. Pemanggangan	17
2.3.6. Ekstruksi	19
2.3.7. Pengeringan.....	20
2.4. Meta-analisis.....	25
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Bahan	17
3.2. Peralatan	17
3.3. Tahapan penelitian	18

3.3.1. Pencarian Sumber Literatur	18
3.3.2. Analisis dan Seleksi Literatur Hasil Pencarian.....	19
3.3.3. Pengolahan dan Analisis Database	22
3.4. Analisa Statistik.....	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi MP-ASI secara umum.....	27
4.2. Pengaruh Metode Pengolahan terhadap nilai gizi MP-ASI ditinjau dari subkelompok metode pengolahan.	31
4.3. Pengaruh Metode Pengolahan terhadap nilai gizi MP-ASI ditinjau dari subkelompok nilai gizi	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1. Kesimpulan.....	42
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	52