

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Status gizi anak sekolah dan kurang energi protein.....	9
2. Energi dan Protein.....	12
3. Pengembangan produk dan makanan selingan.....	15
4. <i>Bitterballen</i>	17
5. Ikan gabus.....	20
6. Labu kuning.....	25
7. Uji organoleptik.....	27
8. Uji daya terima.....	28
9. Panelis	29
10. Ruang pengujian.....	29
B. Kerangka Teori.....	31
C. Kerangka Konsep.....	32
D. Hipotesis	32
BAB III	34

A.	Jenis dan Rancangan Penelitian	34
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian	34
1.	Lokasi penelitian	34
2.	Waktu penelitian	35
C.	Sampel dan Subjek Penelitian.....	35
1.	Sampel Penelitian.....	35
2.	Subjek Penelitian	36
D.	Variabel Penelitian	38
E.	Definisi Operasional	39
F.	Instrumen Penelitian	40
G.	Jenis dan Pengumpulan Data	42
1.	Data primer.....	42
2.	Data sekunder	43
H.	Metode Pengolahan Data.....	43
1.	<i>Editing Data</i>	43
2.	<i>Coding Data</i>	44
3.	<i>Entry Data</i>	44
4.	<i>Cleaning Data</i>	44
5.	Analisis Data	44
I.	Metode Analisis Data	44
1.	Analisis Univariat	44
2.	Analisis Bivariat	44
J.	Etika Penelitian	45
1.	Ethical Clearance	45
2.	Informed Consent.....	45
K.	Jalannya Penelitian	45
1.	Tahap Persiapan.....	45
2.	Tahap Pelaksanaan	46
3.	Tahap Penyelesaian	49
BAB IV	50
A.	Hasil	50
1.	Karakteristik Panelis	50
2.	Karakteristik Produk.....	51
3.	Hasil Uji Hedonik	52



4. Nilai Semua Komponen Uji Hedonik	56
5. Peringkat Komponen Organoleptik	57
6. Penentuan Takaran Saji.....	58
7. Hasil Uji Daya Terima	61
B. Pembahasan.....	61
1. Uji Hedonik	61
2. Uji Daya Terima	71
BAB V	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	90