

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kondisi Kesehatan dan Psikologis Pengungsi Akibat Bencana Alam .	7
2.2 Pangan Darurat (<i>Emergency Food Product</i>)	13
2.3 <i>Spirulina (Arthrospira) platensis</i>	15
2.4 Triptofan sebagai Prekursor Serotonin	19
2.5 Nasi Instan	22
2.6 Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Alat	26
3.2 Bahan.....	26
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.4 Pelaksanaan Penelitian	27
3.4.1 Pembuatan Nasi Instan	27
3.4.2 Pembuatan Makanan Pendamping berupa Pangsit Goreng.....	28
3.4.3 Karakterisasi Profil Gizi Nasi Instan dan Pangsit Goreng	28

3.4.3.1	Kadar Air	29
3.4.3.2	Kadar Abu	29
3.4.3.3	Kadar Lemak	30
3.4.3.4	Kadar Protein.....	31
3.4.3.5	Kadar Karbohidrat.....	32
3.4.4	Uji Kadar Triptofan.....	32
3.4.5	Uji Organoleptik.....	33
3.4.6	Analisis Statistik.....	33
3.5	Bagan Alir Penelitian	34
3.6	Rancangan Percobaan.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Pengembangan Proses Pembuatan Nasi Instan	36
4.2	Evaluasi Profil Gizi Makronutrien Produk.....	44
4.3	Evaluasi Profil Sensoris Produk	46
4.4	Formulasi Produk Pangan Fungsional Darurat	48
4.5	Profil Senyawa Triptofan dalam Produk	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		52
5.1	Kesimpulan.....	52
5.2	Saran	52
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN		62