

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERSEMBAHAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Penanggulangan Gizi Pasca Bencana.....	9
1. <i>General Food Distribution (GFD)</i>	9
2. <i>Selective Feeding Program</i>	10
a. <i>Supplementary Feeding Program</i>	11
1. <i>Blanket Supplementary Feeding (BSF)</i>	11

2. <i>Targeted Supplementary Feeding (TSF)</i>	11
b. <i>Therapeutic Feeding Program (TFP)</i>	12
B. Bahan Makanan Campuran.....	13
1. Sorgum.....	15
2. Ikan Lele.....	17
3. Wortel.....	19
C. Vitamin A.....	20
D. Uji Sensoris.....	24
E. Kerangka Teoretis.....	27
F. Kerangka Konseptual.....	27
G. Hipotesis Penelitian.....	28
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
C. Sampel Penelitian.....	30
D. Variabel Penelitian.....	31
E. Definisi Operasional Variabel.....	31
F. Bahan dan Alat Penelitian.....	32
G. Metode Analisis Data.....	37
H. Jalannya Penelitian.....	38
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Diagram Kerangka Teoretis.....	27
Gambar 2.2. Diagram Kerangka Konseptual.....	27
Gambar 4.1. a. Tepung Sorgum, b.Tepung Lele, c.Tepung Wortel.....	40
Gambar 4.2. Biskuit Variasi Campuran Tepung Sorgum, Lele dan Wortel.....	42
Gambar 4.3. Hasil Uji Perbedaan Kenampakan Keseluruhan Biskuit.....	45
Gambar 4.4. Hasil Uji Perbedaan Rasa Biskuit.....	46
Gambar 4.5. Hasil Uji Perbedaan Aroma Biskuit.....	47
Gambar 4.6. Hasil Uji Perbedaan Warna Biskuit.....	48
Gambar 4.7. Hasil Uji Perbedaan Tekstur Biskuit.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Vitamin A.....	22
Tabel 2.2. Nilai Vitamin A Berbagai Bahan Makanan (RE/100g).....	23
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan Uji Sensoris Perbedaan.....	29
Table 3.2. Rancangan Percobaan Analisis Vitamin A.....	29
Tabel 3.3. Formulasi Biskuit.....	31
Tabel 3.3. Syarat Mutu Biskuit Menurut SNI 01-2973-1992.....	34
Tabel 4.1. Kandungan Nilai Gizi dan Vitamin A Tepung Wortel, Lele, dan Sorgum.....	41
Tabel 4.2. Hasil Uji Perbedaan Karakteristik Sensoris dan Hasil Analisis <i>Kruskal-Wallis</i>	44
Tabel 4.3. Kandungan Vitamin A pada Formula Tepung Sorgum, Lele, dan Wortel.....	50
Tabel 4.4. Kandungan Vitamin A Biskuit Kontrol dan Biskuit Campuran Tepung Sorgum, Lele, dan Wortel dan Hasil Analisis ANOVA dan LSD.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan dan Persetujuan Keikutsertaan.....	71
Lampiran 2. Formulir Uji Perbedaan.....	74
Lampiran 4. <i>Ethical Clearance</i>	75
Lampiran 5. Hasil Uji Laboratorium.....	76
Lampiran 6. Hasil Uji Statistik.....	77
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	82