

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN TENTANG ORISINILITAS.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>SUMMARY.....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Kajian Masalah.....	8
1.3. Rumusan Masalah.....	15
1.4. Tujuan Penelitian.....	15
1.4.1. Tujuan Umum.....	15
1.4.2. Tujuan Khusus.....	16
1.5. Manfaat Penelitian.....	17
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>18</b>
2.1. Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	18
2.1.1. Pengertian PMT.....	18
2.1.2. Tujuan dan Persyaratan PMT.....	18
2.1.3. Prinsip Dasar PMT.....	19
2.2. Tempe.....	19
2.2.1. Proses Pembuatan Tempe.....	21
2.2.2. Tepung Tempe.....	25
2.2.3. Formulasi Dan Komposisi Bolu Tepung Tempe.....	27
2.3. Biskuit.....	32
2.4. Balita.....	34
2.4.1. Fisiologi Balita.....	35
2.4.2. Kebutuhan Gizi Balita.....	36
2.4.3. Pola Konsumsi Makanan Balita.....	40
2.4.4. Tingkat Konsumsi Balita.....	41
2.4.5. Konsumsi dan Kebutuhan Energi.....	42
2.4.6. Konsumsi dan Kebutuhan Protein.....	43
2.4.7. Konsumsi dan Kebutuhan Vitamin dan Mineral.....	45

2.5.	Pertumbuhan Dan Perkembangan Balita.....	46
2.5.1	Pertumbuhan Balita.....	46
2.5.2	Perkembangan Balita..	48
2.6.	Konsep Gizi.....	52
2.6.1	Pengertian Gizi.....	52
2.6.2	Pengertian Status Gizi.....	52
2.6.3	Penilaian Status Gizi.....	52
2.7.	KekuranganEnergi Protein.....	56
2.7.1	Pengertian KEP.....	56
2.7.2	Etiologi.....	57
2.7.3	Patogenesis KEP.....	63
2.7.4	Klasifikasi KEP.....	64
2.7.5	Gejala Klinis..	65
<b>BAB 3</b>	<b>KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS..</b>	<b>67</b>
3.1.	Kerangka Konseptual Penelitian.....	67
3.2.	Hipotesisi Penelitian .....	71
<b>BAB 4</b>	<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>73</b>
4.1.	Rancangan Penelitian.....	73
4.2.	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	73
4.3.	Populasi, Besar Sampel dan Teknik Sampling .....	74
4.4.	Kerangka Operasional .....	77
4.5.	Variabel Penelitian.....	80
4.6.	Definisi Operasional .....	80
4.7.	InstrumenPenelitian .....	85
4.8.	Uji Organoleptik Bolu..	88
4.9.	Pengumpulan Data Penelitian.....	89
4.10.	Teknik Analisis Data .....	90
4.11.	Etika Penelitian.....	91
<b>BAB 5</b>	<b>HASIL DAN ANALISIS PENELITIAN.....</b>	<b>93</b>
5.1	Gambaran Umum Lokasi.....	93
5.1.1	Data Umum Puskesmas.....	93
5.1.2	Data Wilayah.....	94
5.2	Hasil Dan Analisis Penelitian.....	94
5.2.1	Karakteristik Balita..	94
5.2.2	Karakteristik Keluarga..	96
5.2.3	Riwat Kesehatan Balita..	99
5.2.4	Pola konsumsi Balita..	101
5.2.5	Tingkat Konsumsi balita..	102
5.2.6	Status Gizi..	109
5.2.7	Tes Perkembangan.....	113
5.2.8	Hasil Rekapitulasi Statistik..	117

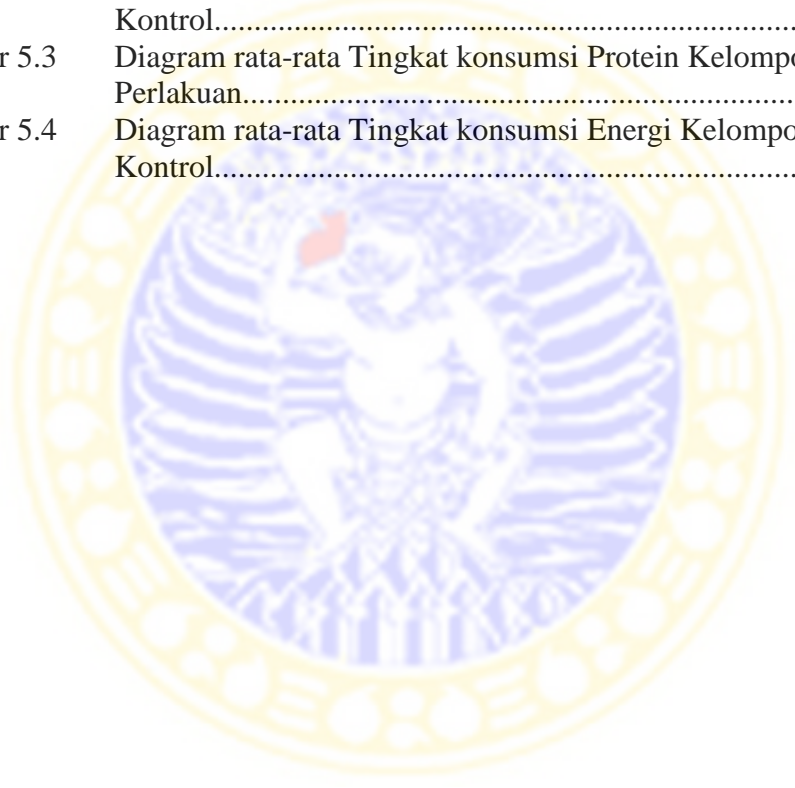
<b>BAB 6</b>	<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>119</b>
6.1	Karakteristik Balita.....	119
6.2	Karakteristik Keluarga.....	121
6.3	Pola konsumsi.....	124
6.4	Tingkat konsumsi.....	126
6.5	Status Gizi Balita Sebelum Dan Sesudah Intervensi... 129	
	6.5.1 Status Gizi Balita.....	129
	6.5.2 Berat Badan.....	131
	6.5.3 Tinggi Badan.....	132
6.6	Tes Perkembangan.....	133
	6.6.1 Perkembangan Sosial..	133
	6.6.2 Motorik Halus..	134
	6.6.3 Bahasa.....	134
	6.6.4 Motorik Kasar.....	135
<b>BAB 7</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>137</b>
7.1	Kesimpulan.....	137
7.2	Saran.....	138
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>140</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>144</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Tempe .....	24
Tabel 2.2	Formula Bolu Tepung Tempe .....	27
Tabel 2.3	Komposisi Nilai Gizi Bolu.....	31
Tabel 2.4	Komposisi Nilai Gizi Biskuit .....	33
Tabel 2.5	Angka Kecukupan Energi Dan Protein .....	44
Tabel 2.6	Tingkat Kecukupan Vitamin dan mineral.....	45
Tabel 2.7	Klasifikasi Status Gizi.....	64
Tabel 4.1	Definisi Operasional, Cara Pengukuran dan Skala Data.....	80
Tabel 4.2	Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	89
Tabel 5.1	Karakteristik Balita.....	95
Tabel 5.2	Karakteristik Keluarga.....	96
Tabel 5.3	Distribusi Menurut Riwayat Kesehatan Balita.....	100
Tabel 5.4	Distribusi Status Kecacangan.....	100
Tabel 5.5	Distribusi Pola Konsumsi.....	101
Tabel 5.6	Distribusi Tingkat Konsumsi Energi.....	103
Tabel 5.7	Distribusi Tingkat Konsumsi Energi Sebelum Dan Sesudah..	104
Tabel 5.8	Distribusi Tingkat Konsumsi Protein.....	106
Tabel 5.9	Distribusi Tingkat Konsumsi Protein Sebelum Dan Sesudah.	107
Tabel 5.10	Perbedaan Status Gizi.....	109
Tabel 5.11	Deskripsi Berat Balita Sebelum Dan Sesudah.....	110
Tabel 5.12	Deskripsi Tinggi Balita Sebelum Dan Sesudah.....	112
Tabel 5.13	Distribusi Personal Sosial Balita.....	113
Tabel 5.14	Distribusi Motorik Halus.....	114
Tabel 5.15	Distribusi Perkembangan Bahasa	115
Tabel 5.16	Distribusi Perkembangan Motorik Kasar.....	116
Tabel 5.17	Rekapitulasi Hasil Statistik.....	117

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Proses Pembuatan Tempe.....	22
Gambar 2.2	Proses Pemengangan Bolu tepung Tempe.....	31
Gambar 3.1	Kerangka Konseptual .....	67
Gambar 4.1	Kerangka Operasional.....	75
Gambar 5.1	Diagram rata-rata Tingkat konsumsi Energi Kelompok Perlakuan.....	104
Gambar 5.2	Diagram rata-rata Tingkat konsumsi Energi Kelompok Kontrol.....	105
Gambar 5.3	Diagram rata-rata Tingkat konsumsi Protein Kelompok Perlakuan.....	107
Gambar 5.4	Diagram rata-rata Tingkat konsumsi Energi Kelompok Kontrol.....	108



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Lembar Penjelasan Penelitian.....	144
Lampiran 2	<i>Informed Consent</i> Ibu Balita.....	147
Lampiran 3	<i>Informed Consent</i> Suami.....	148
Lampiran 4	Kuesioner Penelitian.....	149
Lampiran 5	Form <i>Food Recall</i> .....	157
Lampiran 6	Form Sisa Makanan.....	158
Lampiran 7	Formulir Uji Organoleptik.....	159
Lampiran 8	Jadwal Kegiatan Penelitian.....	160
Lampiran 9	Surat Keterangan Kaji Etik.....	161
Lampiran 10	Surat Keterangan Penelitian.....	162
Lampiran 11	Hasil Uji Statistik.....	163
Lampiran 12	Bahan-Bahan Pembuatan Bolu Tepung Tempe.....	190
Lampiran 13	Nilai Food Cost Bolu Tepung Tempe.....	191
Lampiran 14	Uji Organoleptik Panelis Ahli.....	192
Lampiran 15	Uji Organoleptik Paud Lentera Bangsa.....	193
Lampiran 16	Dokumentasi.....	194

## DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

### Daftar Arti Lambang

%	= Persen
<	= Kurang dari
>	= Lebih dari
≤	= Kurang atau sama dengan
≥	= Lebih atau sama dengan
=	= Sama dengan
±	= Plus Minus

### Daftar Singkatan

AKG	= Angka Kecukupan Gizi
ASI	= Air Susu Ibu
BB	= Berat Badan
BB/U	= Berat Badan Menurut Umur
BB/TB	= Berat Badan Menurut Tinggi Badan
BSN	= Badan Standardisasi Nasional
Depkes	= Departemen Kesehatan
Dinkes	= Dinas Kesehatan
DKBM	= Daftar Komposisi Bahan Makanan
DAKG	= Daftar Angka Kecukupan Gizi
g	= Gram
Kg	= Kilogram
Kkal	= Kilokalori

KEP	= Kurang Energi Protein
Kemendes RI	= Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
MDGs	= <i>Millennium Development Goals</i>
MP-ASI	= Makanan Pendamping ASI
PMT	= Pemberian Makanan Tambahan
PMT-P	= Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan
Riskesmas	= Riset Kesehatan Dasar
SDM	= Sumber Daya Manusia
SD	= Simpangan Deviasi
TB	= Tinggi Badan

