

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis.....	4
2. Manfaat Praktis	4
E. Kerangka Penelitian	5
F. Hipotesis	6
BAB II	7
A. Anak Usia Sekolah	7
1. Pengertian Anak Usia Sekolah	7
2. Prinsip Gizi Seimbang untuk Anak Usia Sekolah	7
3. Masalah Gizi Anak Sekolah.....	9
B. <i>Dim Sum Ikan.....</i>	11
C. Ikan Patin	12
D. Tepung Tempe.....	13

E. Daun Kelor	14
F. Telur	14
G. Tepung Sagu.....	16
H. Minyak Wijen.....	16
I. Wortel	17
J. Mutu <i>Dim Sum</i>	18
BAB III	27
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	27
B. Waktu dan Tempat Penelitian	28
C. Alat dan Bahan	28
1. Alat.....	28
2. Bahan.....	30
D. Variabel Penelitian.....	34
E. Definisi Operasional Variabel	34
F. Metode Penelitian	36
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	36
H. Pengolahan dan Analisis Data Mutu Organoleptik.....	39
I. Instrumen Analisis Data.....	40
BAB IV	41
A. Deskripsi Produk	41
B. Mutu Kimia	42
1. Kadar Air	42
2. Kadar Abu	43
C. Mutu Gizi	44
1. Kadar Karbohidrat	44
2. Kadar Protein	44
3. Kadar Lemak.....	45

4.	Kadar Vitamin C	46
5.	Kadar Zat Besi.....	47
D.	Nilai Energi.....	48
E.	Mutu Organoleptik.....	49
1.	Warna.....	49
2.	Aroma.....	51
3.	Rasa.....	52
4.	Tekstur	53
F.	Taraf Perlakuan Terbaik	54
BAB V		56
A.	Kesimpulan.....	56
B.	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		57
LAMPIRAN		61