**DAFTAR ISI**

**Halaman**

LEMBAR PENGESAHAN i

IDENTITAS PANITIA PENGUJI ii

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR ISI iv

DAFTAR TABEL vii

DAFTAR GAMBAR viii

DAFTAR LAMPIRAN ix

ABSTRAK x

ABSTRACT xi

BAB I PENDAHULUAN 1

1. Latar Belakang 1
2. Rumusan Masalah 3
3. Tujuan Penelitian 4
4. Tujuan Umum 4
5. Tujuan Khusus 4
6. Manfaat Penelitian 4
7. Manfaat Praktis 4
8. Manfaat Keilmuan 4
9. Kerangka Konsep 5
10. Hipotesis Penelitian 6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7

1. Gizi Kurang Pada Balita 7
2. Pengertian 7
3. Prevalensi 7
4. Penyebab 7
5. Upaya Penanggulangan 8
6. Pemberian Makanan Tambahan 9
7. Ubi Jalar Kuning 11
8. Tepung Tempe 13
9. Muffin 15
10. Bahan-Bahan Pembuatan Muffin 17
11. Tepung Terigu 17
12. Telur Ayam 18
13. Margarin 18
14. Susu Bubuk 19
15. Gula 19
16. Baking Powder 20
17. Nilai Energi 20
18. Mutu Kimia 21
19. Kadar Air 21
20. Kadar Abu 21
21. Protein 21
22. Lemak 22
23. Karbohidrat 22
24. Mutu Organoleptik 23

**Halaman**

1. Warna 23
2. Aroma 24
3. Rasa 24
4. Tekstur 24

BAB III METODE PENELITIAN 27

1. Jenis dan Desain Penelitian 27
2. Tempat dan Waktu Penelitian 28
3. Alat dan Bahan 28
4. Alat 28
5. Bahan 28
6. Variabel Penelitian 31
7. Definisi Operasional Variabel 31
8. Metode Penelitian 32
9. Penelitian Pendahuluan 32
10. Penelitian Utama 34
11. Pengolahan Pasta Ubi Jalar Kuning 34
12. Pengolahan Tepung Tempe 35
13. Pengolahan Muffin 36
14. Metode Analisis 37
15. Analisis Kadar Protein 37
16. Analisis Kadar Lemak 38
17. Analisis Kadar Air 39
18. Analisis Kadar Abu 40
19. Analisis Kadar Karbohidrat 41
20. Analisis Nilai Energi 41
21. Uji Mutu Organoleptik 41
22. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik 42
23. Metode Pengolahan dan Analisis Data 43
24. Nilai Energi dan Mutu Kimia 43
25. Mutu Organoleptik 43
26. Taraf Perlakuan Terbaik 44

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 45

1. Deskripsi Produk 45
2. Mutu Kimia 47
3. Kadar Air 47
4. Kadar Abu 48
5. Kadar Protein 49
6. Kadar Lemak 51
7. Kadar Karbohidrat 52
8. Nilai Energi 54
9. Mutu Organoleptik 55
10. Warna 55
11. Aroma 57
12. Rasa 58
13. Tekstur 59
14. Taraf Perlakuan Terbaik 61

**Halaman**

1. Angka Kecukupan Gizi Per Takaran Saji 63

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 65

1. Kesimpulan 65
2. Saran 65

DAFTAR PUSTAKA 66

LAMPIRAN – LAMPIRAN 71