

PENGARUH SUHU PENYEDUHAN TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN

FORMULA ENTERAL KOMERSIAL

TUGAS AKHIR

Untuk Memenuhi Persyaratan

Memperoleh Gelar Sarjana Gizi



Oleh :

YOSSY EVA LISTASARI

105070303111002

JURUSAN GIZI

FAKULTAS KEDOKTERAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2014

DAFTAR ISI

	Halaman
Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Abstrak.....	v
Abstract.....	vi
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran.....	xii
Daftar Singkatan	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Akademis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Gizi Buruk.....	5
2.1.1 Pengaturan Diet.....	5
2.2 Suhu Penyeduhan	6
2.3 Formula Enteral Komersial.....	7
2.3.1 Tipe Formula Enteral komersial.....	8
2.3.2 Cara pemberian formula enteral.....	9
2.4 Protein	10
2.4.1 Protein susu kedelai	11

2.4.2 Protein susu sapi.....	13
2.4.3 Fungsi Protein.....	15
2.4.4 Analisis protein.....	16

BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep	20
3.2 Hipotesis Penelitian	21

BAB 4 METODE PENELITIAN

4.1 Rancangan Penelitian	22
4.2 Variabel Penelitian	23
4.2.1 Variabel Independen.....	23
4.2.2 Variabel Dependen.....	23
4.3 Tempat dan Waktu Pengambilan Data	23
4.4 Alat dan Bahan Penelitian	24
4.5 Definisi Operasional	25
4.6 Prosedur Penelitian	26
4.6.1 Alur penelitian.....	26
4.6.2 Tahapan penelitian.....	27
4.7 Analisa Data	30

BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN ANALISA DATA

5.1 Kadar Protein Formula Enteral Susu Kedelai.....	31
5.2 Kadar Protein Formula Enteral Susu Sapi.....	31
5.3 Perbandingan Hasil Kadar Protein Formula Enteral Komersial Susu Kedelai dengan Susu Sapi.....	32
5.4 Analisa Data.....	32

BAB 6 PEMBAHASAN

6.1 Kadar protein formula enteral susu kedelai	34
6.2 Kadar protein formula enteral susu sapi	34
6.3 Perbandingan Hasil Kadar Protein Formula Enteral Komersial Susu Kedelai dengan Susu Sapi	35



6.4 Pembahasan Analisa Data.....	35
6.5 Kelemahan Dalam Penelitian.....	36

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan.....	37
7.2 Saran.....	38

DAFTAR PUSTAKA	39
----------------------	----

LAMPIRAN.....	42
---------------	----

