

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.5.1 Bagi Peneliti.....	7
1.5.2 Bagi Institusi Pendidikan	7
1.5.3 Bagi Masyarakat	7
1.5.4 Keterbatasan Penelitian	7
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Gizi Anak Sekolah	9
2.1.1 Pengertian Anak Sekolah.....	9
2.1.2 Kecukupan Gizi Anak Sekolah	10
2.1.3 Makanan Selingan Untuk Anak Sekolah	11
2.1.4 Protein	12
2.2 Ikan Kembung	13
2.2.1 Pengertian Ikan Kembung.....	13
2.2.2 Nilai Gizi Ikan Kembung	14
2.3 Wortel	14
2.3.1 Pengertian Wortel	14

2.3.2	Kandungan Gizi Wortel.....	15
2.3.3	Manfaat Wortel.....	16
2.4	Nugget.....	17
2.4.1	Definisi Nugget.....	17
2.4.2	Bahan-bahan Nugget.....	18
2.4.3	Proses Pembuatan Nugget.....	20
2.5	Sifat Organoleptik.....	21
2.6	Panelis.....	21
2.7	Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	22
BAB III.....		24
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....		24
3.1	Kerangka Konsep.....	24
3.2	Definisi Operasional.....	25
3.2.1	Formulasi Ikan Kembung dan Wortel.....	25
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	26
3.2.3	Nilai Gizi.....	26
BAB IV.....		28
METODE PENELITIAN.....		28
4.1	Desain Penelitian.....	28
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
4.3	Alat dan Bahan.....	29
4.3.1	Alat-alat yang Digunakan.....	29
4.3.2	Bahan-bahan yang Digunakan.....	30
4.4	Rancangan Percobaan.....	31
4.4.1	Perlakuan.....	31
4.4.2	Pengulangan.....	32
4.4.3	Randomisasi.....	33
4.5	Prosedur.....	34
4.5.1	Prosedur Pembuatan Nugget Ikan Kembung Wortel.....	34
4.5.2	Diagram Alir Pembuatan Nugget Ikan Kembung Wortel.....	35
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	36
4.6.1	Jenis Data.....	36
4.6.2	Cara Pengumpulan Data.....	36

4.7 Pengolahan dan Analisis Data	37
4.7.1 Hasil Analisis Produk	38
BAB V	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
5.1 Penelitian Pendahuluan	42
5.2 Penelitian Utama	43
5.3 Deskripsi Produk	43
5.4 Hasil Pengujian Organoleptik.....	47
5.4.1 Penilaian Panelis Terhadap Warna	47
5.4.2 Penilaian Panelis Terhadap Aroma	50
5.4.3 Penilaian Panelis Terhadap Rasa	52
5.4.4 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur	54
5.4.5 Penilaian Panelis Terhadap Overall	56
5.5 Nilai Gizi	58
5.6 Analisis Biaya	60
BAB VI.....	62
SIMPULAN DAN SARAN.....	62
6.1 Simpulan	62
6.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	68