

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Autism Spectrum Disorder</i>	6
2.2 Diet Bebas Gluten dan Kasein.....	8
2.3 Kalsium.....	10
2.3.1 Kebutuhan Kalsium	10
2.3.2 Sumber Kalsium.....	11
2.4 Ikan Kembung.....	12

2.5	Tepung Mocaf.....	15
2.6	Nugget.....	18
2.6.1	Definisi Nugget.....	19
2.6.2	Standarisasi Nugget.....	19
2.6.3	Bahan Pembuatan Nugget.....	20
2.7	Penilaian Uji Organoleptik.....	22
2.7.1	Definisi Uji Organoleptik.....	22
2.7.2	Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	22
2.7.3	Panelis.....	23
2.8	Uji Kadar Kalsium.....	23
BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN		
DEFINISI OPERASIONAL.....		25
3.1	Kerangka Teori.....	25
3.2	Kerangka Konsep.....	27
3.3	Hipotesis.....	28
3.4	Definisi Operasional.....	28
3.4.1	Formulasi Ikan Kembung dan Tepung Mocaf.....	28
3.4.2	Sifat Organoleptik.....	28
3.4.3	Kadar Kalsium.....	29
BAB IV METODE PENELITIAN.....		30
4.1	Desain Penelitian.....	30
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
4.2.1	Penelitian Pendahuluan.....	30
4.2.2	Penelitian Utama.....	30
4.2.3	Tempat Penelitian.....	30

4.3	Populasi dan Sampel.....	31
4.3.1	Kriteria Inklusi.....	31
4.3.2	Kriteria Eksklusi.....	31
4.4	Alat dan Bahan	31
4.4.1	Alat.....	31
4.4.2	Bahan.....	32
4.5	Prosedur Penelitian	34
4.5.1	Pembuatan nugget ikan kembung.....	34
4.5.2	Prosedur Pengujian Organoleptic.....	36
4.6	Rancangan Penelitian.....	37
4.6.1	Randomisasi	38
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	39
4.7.1	Jenis Data	39
4.7.2	Cara Pengumpulan data	39
4.8	Pengolahan dan Analisis Data.....	39
BAB V	HASIL PENELITIAN.....	41
5.1	Penelitian Pendahuluan	41
5.2	Deskripsi Produk.....	42
5.3	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	43
5.3.1	Hasil Penilaian Warna Nugget	43
5.3.2	Hasil Penilaian Aroma Nugget	44
5.3.3	Hasil Penilaian Rasa Nugget.....	45
5.3.4	Hasil Penilaian Tekstur Nugget	47
5.3.5	Hasil Penilaian Overall Nugget.....	48
5.4	Hasil Uji Statistik	49

5.4.1	Uji Normalitas	49
5.4.2	Perbedaan Sifat Organoleptik Berdasarkan Jenis Formula Nugget Ikan Kembung dan Tepung Mocaf	49
5.5	Hasil Analisis Gizi Nugget Ikan Kembung dan Tepung Mocaf	50
5.5.1	Analisis Gizi Kalsium	50
5.5.2	Analisis Gizi Makro Nugget	51
5.6	Analisa Harga	52
BAB VI PEMBAHASAN		55
6.1	Keterbatasan Penelitian.....	55
6.2	Penelitian Pendahuluan	55
6.3	Penelitian Utama	56
6.4	Sifat Organoleptik Nugget.....	57
6.5.1	Warna Nugget	57
6.5.2	Aroma Nugget	60
6.5.3	Rasa Nugget	62
6.5.4	Tekstur Nugget.....	64
6.5.5	Overall Nugget	67
6.5	Nilai Gizi Nugget Formula Terpilih	69
6.5.1	Kadar Kalsium Nugget	69
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....		71
7.1	Simpulan.....	71
7.2	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....		73
LAMPIRAN.....		85