

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Vegetarian.....	6
2.1.1 Pengertian dan Jenis Vegetarian	6
2.1.2 Pola Makan Lacto-Ovo Vegetarian	7
2.1.3 Piramida Makanan Lacto-ovo Vegetarian	9
2.2 Kalsium	10
2.2.1 Kebutuhan Kalsium.....	10
2.2.2 Sumber Kalsium	12
2.2.3 Defisiensi Kalsium	12
2.2.4 Ketersediaan Biologis (Bioavailabilitas) Kalsium	13
2.3 Tempe.....	14
2.4 Daun Kelor	17
2.5 Serbuk Daun Kelor.....	18
2.5.1 Definisi.....	18
2.5.2 Kandungan Serbuk Daun Kelor	18
2.5.3 Pembuatan Serbuk Daun Kelor	19
2.6 Nugget	20
2.6.1 Definisi Nugget	20

2.6.2 Standarisasi Nugget	20
2.6.3 Bahan Pembuatan Nugget	21
2.6.4 Proses Pembuatan Nugget.....	22
2.7 Penilaian Uji Organoleptik.....	25
2.7.1 Definisi Uji Organoleptik	25
2.7.2 Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	26
2.7.3 Panelis.....	27
2.8 Uji Kadar Kalsium	27

BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1 Kerangka Teori	28
3.2 Kerangka Konsep	29
3.2 Hipotesis	30
3.3 Definisi Operasional.....	30
3.3.1 Imbangan Tempe dan Serbuk Daun Kelor	30
3.3.2 Sifat Organoleptik	30
3.3.3 Kadar Kalsium	31

BAB IV METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian	32
4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	32
4.2.1 Waktu Penelitian Pendahuluan.....	32
4.2.2 Waktu Penelitian Utama	32
4.2.3 Tempat Penelitian.....	33
4.3 Alat dan Bahan	33
4.3.1 Alat	33
4.3.2 Bahan	35
4.4. Rancangan Penelitian.....	37
4.4.1 Imbangan Nugget	37
4.4.2 Perlakuan	39
4.4.3 pengulangan	40
4.4.4 Randomisasi	41
4.5 Prosedur Penelitian.....	42
4.5.1 Pembuatan Nugget.....	42

4.5.2 Pengujian Kadar Kalsium	43
4.6 Jenis dan Cara Pengambilan Data	45
4.7 Pengolahan dan Analisis Data	46
BAB V HASIL PENELITIAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan	47
5.2 Penelitian Utama.....	50
5.2.1 Hasil Uji Univariat.....	50
5.2.1 Hasil Uji Bivariat.....	54
5.3 Hasil Pengujian Kadar Kalsium.....	56
BAB VI PEMBAHASAN	
6.1 Keterbatasan Penelitian	58
6.2 Penelitian Pendahuluan	58
6.3 Penelitian Utama.....	59
6.4 Deskripsi Produk.....	60
6.5 Penyajian Produk.....	60
6.6 Sifat Organoleptik Produk	61
6.7 Kadar kalsium Nugget.....	69
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Simpulan.....	72
7.2 Saran	72
Daftar Pustaka	74

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	AKG KALSIUM PER HARI (AKG, 2019).....	11
2.2	ENERGI DAN KANDUNGAN GIZI DALAM 100 GR TEMPE	15
2.3	PERBANDINGAN NILAI GIZI TEMPE DENGAN FERMENTASI 36 JAM DENGAN SNI NUGGET TEMPE	16
2.4	KANDUNGAN GIZI PADA DAUN KELOR	18
2.5	KANDUNGAN GIZI PADA 100 GR SERBUK DAUN KELOR	19
2.6	SYARAT MUTU NUGGET AYAM	21
4.1	ALAT PEMBUATAN NUGGET.....	33
4.2	ALAT UJI KALSIUM.....	34
4.3	ALAT UJI ORGANOLEPTIK	34
4.4	BAHAN PEMBUATAN NUGGET TEMPE	35
4.5	BAHAN PENGUJIAN KADAR KALSIUM	37
4.6	BAHAN UJI ORGANOLEPTIK.....	37
4.7	IMBANGAN STANDAR.....	38
4.8	IMBANGAN NUGGET TEMPE	38
4.9	PENGELOMPOKKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN	39
4.10	RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN	42
5.1	KONVERSI BERAT BAHAN NUGGET KEDALAM ENERGI DAN ZAT GIZI (F1).....	48
5.2	KONVERSI BERAT BAHAN NUGGET KEDALAM ENERGI DAN ZAT GIZI (F2).....	48

5.3	KONVERSI BERAT BAHAN NUGGET KEDALAM ENERGI DAN ZAT GIZI (F3).....	49
5.4	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA NUGGET.....	51
5.5	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA NUGGET.....	52
5.6	HASIL UJI MANN WHITNEY TERHADAP AROMA NUGGET	55
5.7	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA NUGGET.....	52
5.8	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR NUGGET	53
5.9	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL NUGGET	54
5.10	HASIL PENGUJIAN KADAR KALSIUM	56

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1	LACTO-OVO VEGETARIAN FOOD PYRAMID	9
3.1	KERANGKA TEORI UPAYA PENCEGAHAN KEKURANGAN KALSIUM.....	28
3.2	KERANGKA KONSEP PENELITIAN	29
4.1	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN NUGGET TEMPE.....	36
4.2	SKEMA UJI ORGANOLEPTIK NUGGET TEMPE	40
4.3	SKEMA PENGUJIAN KADAR KALSIUM NUGGET TEMPE	41
4.4	DENAH SATUAN PERCOBAAAN ORGANOLEPTIK.....	42