

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup.....	6
1.5 Manfaat	6
1.5.1 Bagi Sasaran	6
1.5.2 Bagi Peneliti.....	6
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Bandung	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Autisme.....	7
2.1.1 Pengertian	7
2.1.2 Penyebab Autis	8
2.1.3 Tanda dan Gejala Autisme.....	10
2.1.4 Diet Untuk Penderita Autis	11
2.2 Sosis	14
2.2.1 Sosis.....	14

2.2.2 Syarat Mutu Sosis.....	15
2.2.3 Bahan Pembuatan Sosis.....	17
2.2.4 Proses Pembuatan Sosis.....	23
2.3 Ikan Kembung	24
2.3.1 Ikan Kembung.....	24
2.3.2 Klasifikasi Ikan Kembung	25
2.3.3 Kandungan Nutrisi pada Ikan Kembung.....	26
2.4 Wortel.....	27
2.4.1 Wortel	27
2.4.2 Klasifikasi Wortel.....	28
2.4.1 Kandungan Nilai Gizi pada Wortel.....	28
2.5 Sifat Organoleptik	29
2.5.1 Penilaian Organoleptik	29
2.5.2 Uji Hedonik	30
2.5.3 Panelis	31
2.5.4 Laboratorium Penilaian	32
2.6 Zat Gizi Makro.....	33
2.6.1 Karbohidrat	33
2.6.2 Protein	34
2.6.3 Lemak	35
2.7 Vitamin A	36
2.7.1 Vitamin A	36
2.7.2 Fungsi Vitamin A.....	37
2.7.3 Uji Kadar Vitamin A.....	38
2.8 Kalsium	39

2.8.1 Kalsium	39
2.8.2 Fungsi Kalsium	40
2.8.3 Uji Kadar Kalsium	40
BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL	42
3.1 Kerangka Teori	42
3.2 Kerangka Konsep	43
3.3 Hipotesis	44
3.4 Definisi Operasional	44
3.4.1 Formulasi	44
3.4.2 Sifat Organoleptik	45
3.4.3 Zat Gizi Makro	46
3.4.4 Kadar Vitamin A	47
3.4.5 Kadar Kalsium	47
3.4.6 Biaya Produksi	47
BAB IV METODE PENELITIAN	48
4.1 Desain Penelitian	48
4.2 Waktu Dan Tempat Penelitian	48
4.2.1 Waktu Penelitian	48
4.2.2 Tempat Penelitian	49
4.3 Alat Dan Bahan	50
4.3.1 Alat yang digunakan dalam penelitian	50
4.3.2 Bahan Yang Digunakan Dalam Penelitian	53
4.4 Rancangan Percobaan	56
4.4.1 Perlakuan	56

4.4.2 Randomisasi	59
4.5 Prosedur	59
4.5.1 Pembuatan Sosis	59
4.5.2 Uji Sifat Organoleptik	62
4.5.3 Uji Kadar Karbohidrat	62
4.5.4 Uji Kadar Protein	63
4.5.5 Uji Kadar Lemak	64
4.5.6 Uji Kadar Vitamin A	64
4.5.7 Uji Kadar Kalsium	64
4.6 Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	65
4.7 Pengolahan Dan Analisis Data	66
BAB V HASIL.....	67
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	67
5.2 Rendemen.....	68
5.3 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	68
5.3.1 Hasil Penilaian Warna Sosis Ikan Kembung dan Wortel	69
5.3.2 Hasil Penilaian Aroma Sosis Ikan Kembung dan Wortel	71
5.3.3 Hasil Penilaian Rasa Sosis Ikan Kembung dan Wortel.....	72
5.3.4 Hasil Penilaian Tekstur Sosis Ikan Kembung dan Wortel	74
5.4 Hasil Analisis Kandungan Gizi Sosis Ikan Kembung dan Wortel.....	76
5.4.1 Hasil Analisis Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, dan Energi.....	76
5.4.2 Hasil Analisis Kandungan Karoten Total	78
5.4.3 Hasil Analisis Kandungan Kalsium	79
5.5 Analisa Biaya Produksi.....	80

BAB VI PEMBAHASAN	81
6.1 Keterbatasan Penelitian	81
6.2 Penelitian Pendahuluan	81
6.3 Penelitian Utama	82
6.4 Deskripsi Produk	82
6.5 Rendemen	83
6.6 Sifat Organoleptik	84
6.6.1 Warna Sosis	84
6.6.2 Aroma Sosis	85
6.6.3 Rasa Sosis	86
6.6.4 Tekstur Sosis	87
6.7 Kadar Zat Gizi Makro	88
6.7.1 Karbohidrat	88
6.7.2 Protein	89
6.7.3 Lemak	91
6.8 Kadar Karoten Total	92
6.9 Kadar Kalsium	93
6.10 Analisis Biaya Produksi	95
BAB VII SIMPULA DAN SARAN	96
7.1 Simpulan	96
7.2 Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	104