

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Ruang lingkup Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kehamilan.....	7
2.1.1 Pengertian kehamilan	7
2.1.2 Perubahan – perubahan yang terjadi pada ibu hamil	8
2.1.3 Kebutuhan gizi ibu hamil.....	9
2.2 Anemia pada Kehamilan	13
2.2.1 Pengertian Anemia	13
2.2.2 Penyebab anemia pada ibu hamil.....	14
2.2.3 Resiko anemia pada Ibu hamil.....	14
2.2.4 Tata Laksana Anemia pada ibu hamil	15
2.2.5 Pemberian Makanan Tambahan pada Ibu Hamil	16
2.3 Kacang Merah.....	17
2.3.1 Deskripsi Kacang Merah.....	17

2.3.2	Keunggulan Kacang Merah	17
2.3.3	Komposisi Kimia Kacang Merah	19
2.4	Ikan Teri Segar.....	20
2.4.1	Deskripsi Ikan Teri Segar.....	20
2.4.2	Ciri-ciri Ikan Teri Segar	21
2.4.3	Komposisi Kimia Ikan Teri Segar	21
2.5	Nugget	22
2.5.1	Syarat mutu Nugget.....	23
2.5.2	Bahan bahan pembuatan Nugget	24
2.5.3	Proses pembuatan Nugget	26
2.5.4	Pengemasan Nugget	27
2.5.5	Daya Simpan Nugget.....	28
2.6	Sifat Organoleptik.....	28
2.6.1	Pengertian Sifat Organoleptik	28
2.6.2	Atribut Sensori	28
2.6.3	Uji Hedonik	30
2.6.4	Panelis.....	30
2.7	Zat Besi.....	33
2.7.1	Pengertian dan Absorpsi Zat Besi.....	33
2.7.2	Makanan Sumber Zat Besi	35
2.7.3	Kebutuhan Zat Besi	36
2.7.4	Uji Kadar Zat Besi.....	37
BAB III KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI		
OPERASIONAL		38
3.1	Kerangka Konsep.....	38
3.2	Kerangka Teoritis	39
3.3	Hipotesis	40
3.4	Definisi Operasional	40
3.4.1	Formulasi kacang merah dan ikan teri	40
3.4.2	Sifat Organoleptik	41
3.4.3	Kadar Fe.....	42

BAB IV METODE PENELITIAN	42
4.1 Desain Penelitian	42
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	42
4.2.1 Penelitian Pendahuluan	42
4.2.2 Penelitian Utama	42
4.2.3 Tempat Penelitian.....	42
4.3 Alat dan Bahan.....	43
4.3.1 Alat yang digunakan dalam penelitian.....	43
4.3.2 Bahan yang digunakan dalam penelitian	45
4.4 Rancangan Percobaan.....	46
4.4.1 Perlakuan	46
4.4.1 Pengulangan	47
4.4.2 Satuan Percobaan	47
4.4.3 Skema Pengujian.....	47
4.4.4 Randomisasi.....	49
4.5 Prosedur Penelitian.....	51
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	52
4.6.1 Kriteria Inklusi	52
4.6.2 Kriteria eksklusi.....	53
4.7 Pengolahan dan Analisis Data	53
4.7.1 Pengolahan Data.....	53
4.7.2 Analisis Data.....	54
BAB V HASIL PENELITIAN.....	55
5.1 Penelitian Pendahuluan	55
5.2 Deskripsi Produk	57
5.3 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	58
5.3.1 Hasil pengujian sifat organoleptik berdasarkan aspek warna Nugget kacang merah ikan teri	59
5.3.2 Hasil pengujian sifat organoleptik berdasarkan aspek aroma nugget kacang merah ikan teri	60

5.3.3 Hasil pengujian sifat organoleptik berdasarkan aspek rasa nugget kacang merah ikan teri	62
5.3.4 Hasil pengujian sifat organoleptik berdasarkan aspek tekstur Nugget kacang merah ikan teri	64
5.4 Hasil Analisis Nilai Gizi Nugget kacang merah ikan teri.....	66
5.4.1 Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat	66
5.4.2 Hasil Pengujian Kadar Zat Besi	67
5.5 Takaran saji nugget kacang merah ikan teri	70
BAB VI PEMBAHASAN	73
6.1 Keterbatasan penelitian.....	73
6.2 Penelitian Pendahuluan	73
6.3 Penelitian Utama.....	74
6.4 Sifat Organoleptik Nugget Kacang Merah Ikan Teri.....	75
6.4.1 Warna Nugget Kacang Merah Ikan Teri.....	75
6.4.2 Aroma Nugget Kacang Merah Ikan Teri.....	77
6.4.3 Rasa Nugget Kacang Merah Ikan Teri	80
6.4.4 Tekstur Nugget Kacang Merah Ikan Teri	82
6.5 Hasil Analisis Nilai Gizi Nugget Kacang Merah Ikan Teri.....	84
6.5.1 Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat	84
6.5.2 Kadar Zat Besi Nugget Kacang Merah Ikan Teri.....	85
6.6 Takaran Saji.....	87
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	89
7.1 Simpulan	89
7.2 Saran	90
DAFTAR PUSTAKA.....	91