

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
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 .....	6
1.5.1. Bagi penulis.....	6
1.5.2. Bagi Institusi Jurusan Gizi .....	6
1.5.3. Bagi Masyarakat.....	7
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1. Remaja .....	8
2.1.1. Definisi .....	8
2.1.2. Kebutuhan Gizi Remaja Putri .....	8
2.2. Anemia.....	9
2.2.1. Definisi .....	9
2.2.2. Jenis-Jenis Anemia .....	10
2.2.3. Penyebab Anemia .....	11
2.2.4. Dampak Anemia.....	12
2.2.5. Upaya Penanggulangan Anemia.....	12
2.2.6. Zat Gizi yang Mempengaruhi Anemia Besi .....	13
2.3. Hati Ayam .....	14
2.3.1. Definisi .....	14
2.3.2. Manfaat Hati Ayam.....	16
2.3.3. Kandungan Gizi Hati Ayam .....	16

2.4.	Brokoli.....	17
2.4.1.	Definisi.....	17
2.4.2.	Morfologi Brokoli.....	19
2.4.3.	Manfaat Brokoli .....	20
2.4.4.	Kandungan Gizi Brokoli .....	21
2.5.	<i>Nugget</i> .....	22
2.5.1.	Definisi <i>Nugget</i> .....	22
2.5.2.	Standar Mutu <i>Nugget</i> .....	23
2.5.3.	Bahan dalam Pembuatan <i>Nugget</i> .....	24
2.5.4.	Tahapan Pembuatan <i>Nugget</i> .....	25
2.5.5.	Resep <i>Nugget</i> Ayam .....	26
2.6.	Sifat Organoleptik .....	27
2.6.1.	Definisi Sifat Organoleptik .....	27
2.6.2.	Uji Hedonik .....	28
2.6.3.	Panelis.....	29
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>		<b>32</b>
3.1.	Kerangka Konsep .....	32
3.2.	Definisi Operasional.....	33
3.2.1.	Formulasi Hati Ayam dan Brokoli .....	33
3.2.2.	Sifat Organoleptik .....	33
3.2.3.	Nilai Gizi .....	34
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>		<b>36</b>
4.1.	Desain Penelitian .....	36
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
4.2.1.	Penelitian Pendahuluan.....	36
4.2.2.	Penelitian Utama .....	36
4.3.	Alat dan Bahan .....	37
4.3.1.	Alat Pembuatan <i>Nugget</i> Hati Ayam dan Brokoli .....	37
4.3.2.	Alat yang Digunakan dalam Uji Organoleptik .....	38
4.4.	Bahan yang Digunakan dalam Penelitian .....	38
4.4.1.	Bahan yang Digunakan dalam Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Hati Ayam dan Brokoli .....	38
4.4.2.	Bahan yang Digunakan dalam Uji Organoleptik .....	39

4.5.	Prosedur .....	39
4.5.1.	Pembuatan <i>Nugget</i> Hati Ayam dan Brokoli .....	39
4.6.	Rancangan Percobaan .....	42
4.6.1.	Perlakuan .....	42
4.6.2.	Pengulangan .....	42
4.6.3.	Randomisasi.....	43
4.7.	Panelis .....	43
4.7.1.	Panelis Agak Terlatih.....	43
4.8.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	44
4.9.	Pengolahan dan Analisis Data .....	45
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>46</b>
5.1.	Penelitian Pendahuluan .....	46
5.2.	Penelitian Utama .....	46
5.3.	Deskripsi Produk.....	47
5.4.	Hasil Pengujian Organoleptik.....	48
5.4.1.	Penilaian Panelis Terhadap Warna .....	48
5.4.2.	Penilaian Panelis Terhadap Rasa .....	51
5.4.3.	Penilaian Panelis Terhadap Aroma .....	53
5.4.4.	Penilaian Panelis Terhadap Tekstur.....	56
5.4.5.	Penilaian Panelis Terhadap <i>Overall</i> .....	58
5.5	Analisis Zat Gizi Nugget Hati Ayam dan Brokoli .....	61
5.6	Analisis Biaya .....	64
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>66</b>
6.1	Simpulan.....	66
6.2	Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>68</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>72</b>