

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.5.2 Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung.....	5
1.5.3 Bagi Peneliti	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Remaja	6
2.1.1 Pengertian Anak Remaja.....	6
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja Putri	6
2.2 Anemia.....	7
2.2.1 Definisi.....	7
2.2.2 Penyebab Terjadinya Anemia	7
2.2.3 Dampak Anemia	8
2.2.4 Upaya Penanggulangan Anemia	8
2.2.5 Zat Gizi Yang Mempengaruhi Anemia	9
2.3 Hati Ayam	10
2.3.1 Pengertian Hati Ayam.....	10
2.3.2 Nilai Gizi Hati Ayam	10
2.4 Bayam	11
2.4.1 Pengertian Bayam.....	11
2.4.2 Nilai Zat Gizi Bayam	12

2.4.3 Manfaat Bayam	13
2.5 Nugget Ayam	13
2.5.1 Pengertian Nugget Ayam.....	13
2.5.2 Standar Mutu dan Bahan Nugget Ayam	13
2.5.3 Cara Membuat Nugget Ayam	16
2.6 Sifat Organoleptik	17
2.6.1 Definisi Uji Organoleptik	17
2.6.2 Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	18
2.6.3 Panelis.....	18
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	20
3.1 Kerangka Konsep	20
3.2 Definisi Operasional.....	20
3.2.1 Formulasi hati ayam dengan bayam.....	20
3.2.2 Sifat Organoleptik	21
3.2.3 Nilai Gizi	22
BAB IV METODE PENELITIAN	23
4.1 Desain Penelitian	23
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	23
4.3 Alat dan Bahan	24
4.3.1 Alat yang digunakan dalam proses pembuatan nugget ayam dengan penambahan hati ayam dan bayam	24
4.3.2 Alat yang digunakan dalam uji organoleptik	24
4.4 Bahan yang digunakan dalam penelitian	25
4.4.1 Resep standar acuan nugget ayam dengan penambahan	25
4.4.2 Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan nugget ayam dengan penambahan hati ayam dan bayam	25
4.4.3 Bahan yang digunakan untuk Uji Organoleptik.....	26
4.5 Prosedur	26
4.5.1 Pembuatan nugget ayam dengan penambahan hati ayam dan bayam.....	26
4.6 Rancangan Percobaan	29
4.6.1 Perlakuan	29
4.6.2 Pengulangan	29
4.6.3 Randomisasi.....	30

4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	31
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	31
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		33
5.1.	Penelitian Pendahuluan	33
5.2.	Penelitian Utama	34
5.3.	Deskripsi Produk.....	34
5.4.	Sifat Organoleptik	35
5.4.1.	Warna	35
5.4.2.	Aroma	38
5.4.3.	Rasa	40
5.4.4.	Tekstur	41
5.4.5	Overall	43
5.5.	Analisis Nilai Zat Gizi Nugget Ayam dengan Penambahan Hati Ayam dan Bayam	46
5.6.	Analisis Biaya	48
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		48
6.1	Simpulan.....	49
6.2	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA		50
LAMPIRAN		58