

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi Peneliti	4
1.5.2 Bagi Institusi Pendidikan	4
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ibu hamil.....	6
2.1.1 Pengertian.....	6
2.1.2 Masalah pada Ibu Hamil.....	7
2.1.3 Ibu Hamil KEK.....	8
2.1.4 Kecukupan Gizi	9
2.2 PMT.....	11
2.3 <i>Nugget</i>	12
2.3.1 Pengertian <i>Nugget</i>	12
2.3.2 Syarat Mutu <i>Nugget</i>	13
2.3.3 Bahan Bahan <i>Nugget</i>	13

2.3.4	Proses pembuatan <i>Nugget</i>	15
2.4	Ikan Patin.....	16
2.4.1	Pengertian.....	16
2.4.2	Kandungan gizi ikan patin	18
2.5	Tepung tempe	19
2.5.1	Pengertian.....	19
2.5.2	Kandungan Gizi Tepung tempe.....	20
2.6	Uji Organoleptik.....	21
2.6.1	Uji Hedonik.....	22
2.6.2	Panelis	23
BAB III	KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	28
3.1	Kerangka Konsep.....	28
3.2	Definisi Operasional	29
3.2.1	Imbangan Ikan Patin danTepung tempe.....	29
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	29
3.2.3	Nilai Gizi	30
BAB IV	METODE PENELITIAN	30
4.1	Desain penelitian	30
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
4.2.1	Waktu penelitian.....	30
4.2.2	Tempat penelitian.....	30
4.2.3	Penelitian pendahuluan.....	31
4.2.4	Penelitian Utama	31
4.3	Alat dan Bahan	31
4.3.1	Alat yang digunakan.....	31
4.3.2	Bahan yang digunakan.....	33
4.4	Prosedur Pembuatan.....	34
4.4.1	Pembuatan tepung tempe	34
4.4.2	Pembuatan <i>nugget</i>	35
4.5	Rancangan percobaan	38
4.5.1	Perlakuan	38
4.5.2	Pengulangan	38

4.5.3	Randomisasi.....	39
4.6	Populasi dan sampel	40
4.6.1	Populasi	40
4.6.2	Sampel	40
4.7	Jenis dan cara Pengumpulan data	41
4.7.1	Sifat organoleptik.....	41
4.8	Pengolahan dan analisis data.....	42
4.8.1	Sifar organoleptik	42
4.8.2	Nilai gizi.....	42
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	46
5.2	Penelitian Utama	47
5.3	Deskripsi Produk	47
5.4	Rendemen.....	48
5.5	Sifat Organoleptik <i>Nugget</i> Ikan Patin dan Tepung tempe.....	50
5.5.1	Penilaian panelis terhadap Warna.....	50
5.5.2	Penilaian panelis terhadap Aroma.....	52
5.5.3	Penilaian panelis terhadap Rasa.....	55
5.5.4	Penilaian Panelis Terhadap Tekstur.....	58
5.5.5	Penilaian panelis terhadap <i>Overall</i>	60
5.6	Nilai Gizi	63
5.7	Analisis Biaya	64
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN.....	67
6.1	Simpulan	67
6.1	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....		68
LAMPIRAN		74