

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
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
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Remaja Putri.....	6
2.2 Ikan Patin	9
2.3 Kacang Merah	12
2.4 <i>Bouffée Stick</i>	15
2.5 Protein	19
2.6 Zat Besi	23
2.7 Uji Organoleptik	24
2.8 Panelis.....	27
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL	29
3.1 Kerangka Teoritis	29
3.2 Kerangka Konsep	31
3.3 Hipotesis.....	32
3.4 Definisi Operasional	32
BAB IV METODE PENELITIAN.....	35
4.1 Desain Penelitian.....	35
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	35
4.3 Alat dan Bahan.....	36
4.4 Panelis.....	41
4.5 Rancangan Percobaan.....	42

4.6	Prosedur Penelitian	44
4.7	Jenis dan Cara Pengambilan Data	51
4.8	Pengolahan data dan Analisis Data	51
BAB V HASIL PENELITIAN.....		52
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	52
5.2	Deskripsi Produk	52
5.3	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	53
5.4	Hasil Pengujian Kadar Protein.....	65
5.5	Hasil Pengujian Kadar Zat Besi.....	65
5.6	Hasil Analisis Biaya	66
BAB VI PEMABAHASAN		68
6.1	Keterbatasan Penelitian	68
6.2	Penelitian Pendahuluan.....	68
6.3	Penelitian Utama	69
6.4	Sifat Organoleptik <i>Bouffée Stick</i> Ikan Patin dan Kacang Merah	70
6.5	Kandungan Gizi <i>Bouffée Stick</i> Ikan Patin dan Kacang Merah.	74
6.6	Kadar Protein <i>Bouffée Stick</i> Ikan Patin dan Kacang Merah	76
6.7	Kadar Zat Besi <i>Bouffée Stick</i> Ikan Patin dan Kacang Merah...	79
6.8	Biaya <i>Bouffée Stick</i> Ikan Patin dan Kacang Merah	80
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN		82
7.1	Simpulan	82
7.2	Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....		84

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	KECUKUPAN GIZI REMAJA PUTRI.....	10
2.2	KANDUNGAN ASAM AMINO PER 100 GRAM IKAN PATIN	11
2.3	KANDUNGAN GIZI TEPUNG IKAN PATIN.....	13
2.4	KOMPOSISI ZAT GIZI PER 100 GRAM KACANG MERAH	14
2.5	SYARAT MUTU BISKUIT JENIS PAI (<i>PUFF</i>).....	17
2.6	ALAT PEMBUATAN <i>STICK</i>	18
2.7	CONTOH PENETAPN SKOR PROTEIN BERDASARKAN STANDAR WHO/FAO.....	24
3.1	SKORING PADA PENELITIAN PRODUK.....	34
4.1	ALAT PEMBUATAN <i>BOUFFÉE STICK</i>	36
4.2	ALAT PENGUJIAN ORGANOLEPTIK.....	36
4.3	ALAT PENGUJIAN KADAR PROTEIN.....	37
4.4	ALAT PENGUJIAN KADAR ZAT BESI.....	38
4.5	BAHAN PEMBUATAN <i>BOUFFÉE STICK</i>	39
4.6	BAHAN UJI ORGANOLEPTIK.....	39
4.7	BAHAN UJI KADAR PROTEIN.....	40
4.8	BAHAN UJI KADAR ZAT BESI.....	40
4.9	RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN.....	44
5.1	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA <i>BOUFFÉE STICK</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	54
5.2	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA <i>BOUFFÉE STICK</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	56
5.3	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA <i>BOUFFÉE STICK</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	58
5.4	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR <i>BOUFFÉE STICK</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	60
5.5	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP OVERALL	

	<i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	62
5.6	REKAPTULASI DATA PENELITIAN SIFAT ORGANOLEPTIK <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	64
5.7	HASIL PENELITIAN KADAR PROTEIN <i>BOUFFÉE STICK</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	65
5.8	HASIL PENGUJIAN KADAR ZAT BESI <i>BOUFFÉE STICK</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	65
5.9	HASIL ANALISIS <i>BIA YA BOUFFÉE STICK IKAN PATIN</i> DAN KACANG MERAH.....	66
6.1	PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI <i>BOUFFÉE STICK IKAN</i> PATIN DAN KACANG MERAH DENGAN <i>STICK PASTRY</i> DI PASARAN.....	75
6.2	PERBANDINGAN <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN</i> KACANG MERAH DENGAN KECUKUPAN GIZI REMAJA PUTRI.....	76
6.3	ANALISIS KADAR PROTEIN <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN</i> DAN KACANG MERAH BERDASARKAN PERHITUNGAN DAN UJI LABORATORIUM.....	78
6.4	ANALISIS KADAR PROTEIN <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN</i> DAN KACANG MERAH BERDASARKAN PERHITUNGAN DAN UJI LABORATORIUM.....	79

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1	SKEMA PEMBUATAN STICK SECARA UMUM	19
3.1	KERANGKA TEORITIS PENELITIAN.....	31
3.2	KERANGKA KONSEP PENELITIAN.....	32
4.1	SKEMA UJI ORGANOLEPTIK <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	42
4.2	SKEMA PENGUJIAN KADAR PROTEIN DAN ZAT BESI <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	43
4.3	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN TEPUNG IKAN PATIN.....	45
4.4	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN TEPUNG KACANG MERAH ..	47
4.5	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	48
5.1	PRODUK <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	53
5.2	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	55
5.3	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	57
5.4	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	59
5.5	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	61
5.6	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP OVERALL <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	63
6.1	PERBANDINGAN KANDUNGAN PROTEIN <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i>	77
1.2	PERBANDINGAN HARGA JUAL <i>BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH</i> DENGAN STICK PASTRY DI PASARAN.....	81

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	SURAT UNDANGAN.....	92
2	NASKAH PERSETUJUAN PENELITIAN.....	93
3	PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN.....	95
4	FORMAT UJI ORGANOLEPTIK (UJI HEDONIK).....	96
5	HASIL ANALISIS STATISTIK DATA UJI ORGANOLEPTIK.....	97
6	ANALISIS KANDUNGAN GIZI BOUFFÉE STICK IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	106
7	DOKUMENTASI.....	108