

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Rumusan Masalah	3
1.5. Tujuan Penelitian	3
1.5.1. Tujuan Umum	3
1.5.2. Tujuan Khusus	3
1.6. Manfaat Penelitian	4
1.6.1. Bagi Peneliti	4
1.6.2. Bagi Masyarakat	4
1.6.3. Bagi Industri	4
1.6.4. Bagi Ahli Gizi	4
1.7. Keterbaruan Penelitian	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Ikan Kembung	9
2.1.1. Karakteristik Ikan Kembung	9
2.1.2. Ketersediaan Ikan Kembung	10
2.1.3. Biaya	10
2.1.4. Kandungan Gizi	11
2.1.5. Pemanfaatan Ikan Kembung	11
2.2. Wijen	12

2.2.1. Karakteristik Wijen.....	12
2.2.2. Ketersediaan Wijen.....	13
2.2.3. Biaya.....	13
2.2.4. Kandungan Gizi.....	14
2.2.5. Pemanfaatan Wijen.....	14
2.3. <i>Nugget</i>	15
2.3.1. Kelebihan <i>nugget</i>	16
2.3.2. Bahan-bahan Pembuat <i>Nugget</i>	16
2.3.2.1. Daging Ikan.....	16
2.3.2.2. Putih Telur.....	16
2.3.2.3. Roti Tawar.....	17
2.3.2.4. Merica.....	17
2.3.2.5. Bawang Putih.....	17
2.3.2.6. Bawang Bombay.....	17
2.3.2.7. Garam.....	17
2.3.2.8. Tepung Roti.....	17
2.3.2.9. Minyak Goreng.....	18
2.3.2.10. Es Batu.....	18
2.3.3. Proses Pembuatan <i>Nugget</i>	18
2.3.4. Bahan Pengisi.....	19
2.3.5. Bahan Pengikat.....	19
2.4. Analisis Zat Gizi.....	19
2.4.1. Pengertian.....	19
2.4.2. Metode Pengujian.....	19
2.5. Uji Organoleptik.....	21
2.5.1. Warna.....	21
2.5.2. Rasa.....	21
2.5.3. Aroma.....	21
2.5.4. Tekstur.....	22
2.6. Panelis.....	22
2.6.1. Syarat-syarat panelis.....	22
2.6.2. Jenis-jenis panelis.....	23
2.7. Anak Usia Sekolah.....	24
2.8. Makanan Jajanan.....	25
2.9. Kerangka Berfikir.....	25
2.10. Kerangka Konsep.....	27
2.11. Hipotesis Penelitian.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
3.2. Desain Penelitian.....	29
3.2.1. Penelitian Pendahuluan.....	29

3.2.2. Penelitian Lanjutan.....	30
3.3. Alat dan Bahan yang Digunakan.....	30
3.3.1. Alat.....	30
3.3.2. Bahan.....	30
3.4. Prosedur Penelitian.....	31
3.4.1. Penentuan formulasi <i>nugget</i> dari pencampuran ikan kembung dan tepung wijen.....	31
3.4.2. Prosedur Pembuatan <i>Nugget</i>	31
3.5. Variabel Penelitian.....	34
3.6. Definisi Konseptual.....	34
3.7. Definisi Operasional.....	35
3.8. Uji Organoleptik.....	37
3.9. Analisis Kandungan Zat Gizi (Analisis Proksimat, dan kalsium).....	38
3.9.1. Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	38
3.9.2. Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005).....	38
3.9.3. Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005).....	39
3.9.4. Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	39
3.9.5. Analisis Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	40
3.9.6. Analisis Kalsium.....	40
3.9.7. Uji Ketebalan Metode Jangka Sorong.....	41
3.10. Teknik Analisis Data.....	41
3.11. Penyajian Data.....	41

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1. Deskripsi Produk.....	42
4.2. Kandungan Gizi.....	42
4.3. Hasil dan Mutu Hedonik.....	44
4.4. Daya Terima Panelis Konsumen.....	45
4.5. Sifat Fisik.....	47
4.6. Daya Simpan.....	47

BAB V PEMBAHASAN

5.1 Deskripsi Produk.....	49
5.2. Nilai Gizi Produk.....	49
5.2.1. Kadar Air.....	49
5.2.2. Kadar Abu.....	50
5.2.3. Kadar Lemak.....	51
5.2.4. Kadar Karbohidrat.....	51
5.2.5. Kadar Protein.....	52
5.2.6. Kadar Kalsium.....	53
5.3. Penilaian Organoleptik.....	54

5.3.1. Warna	54
5.3.2. Aroma	54
5.3.3. Tekstur	55
5.3.4. Rasa	56
5.3.5. Keseluruhan	57

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan	58
6.2. Saran	59

DAFTAR REFERENSI	60
-------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian terdahulu tentang produk <i>nugget</i>	5
Tabel 2.1 Daftar harga/kg ikan.....	11
Tabel 2.2 Komposisi dan nilai gizi ikan kembung segar dan ikan lainnya.....	11
Tabel 2.3 Daftar harga/kg kacang-kacangan.....	13
Tabel 2.4 Nilai gizi wijen dan kacang lainnya.....	14
Tabel 2.5 Pemanfaatan wijen yang pernah diteliti.....	15
Tabel 2.6 Syarat mutu <i>nugget</i> ayam.....	16
Tabel 2.7 Kebutuhan zat gizi makro dan mikro untuk anak sekolah.....	24
Tabel 3.1 penelitian pendahuluan.....	30
Tabel 3.2 Formulasi <i>nugget</i>	31
Tabel 3.3 Definisi operasional.....	35
Tabel 4.1 Kandungan Gizi Produk <i>nugget</i>	42
Tabel 4.2 Hedonik dan Mutu hedonik.....	44
Tabel 4.3 Daya terima produk <i>nugget</i> pada konsumen.....	45
Tabel 4.4 Tabel sifat fisik pada <i>nugget</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 (a) *Rastrelliger brachysoma* (b) *Rastrelliger kanagurta*..... 10

Gambar 2.2 (a) Tanaman wijen bunga ungu (b) Tanaman wijen bunga putih..... 12

Gambar 2.3 Biji wijen..... 13

Gambar 2.4 Kerangka berfikir..... 26

Gambar 2.5 Kerangka konsep..... 27

Gambar 3.1 Diagram Alur Proses Pembuatan *Nugget* Ikan Kembung Wijen..... 33

Gambar 4.1 Daya simpan *nugget*..... 48