

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....
PERSETUJUAN SKRIPSI.....
HALAMAN PENGESAHAN FINAL.....
SURAT PERNYATAAN.....
RIWAYAT HIDUP.....
ABSTRAK.....
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	4
1. Bagi Institusi.....	4
2. Bagi Masyarakat.....	5
3. Bagi Peneliti.....	5
G. Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Ikan Nila Merah.....	7
B. Tepung Tulang Ikan.....	8

C.	Daun Kelor.....	9
D.	Nugget.....	10
E.	Kalsium.....	11
F.	Serat.....	13
G.	Analisis Data.....	14
	1. Analisis Statistik (<i>One Way Anova</i>).....	14
	2. Analisis Proksimat.....	15
	a. Kadar Air.....	15
	b. Protein.....	16
	c. Lemak.....	16
	d. Karbohidrat.....	16
	e. Serat.....	17
	f. Kalsium.....	17
	3. Uji Organoleptik.....	17
H.	Panelis.....	20
	1. Syarat-syarat Panelis.....	20
	2. Jenis-jenis Panelis.....	20
I.	Kerangka Berfikir.....	21
J.	Kerangka Konsep.....	23
K.	Hipotesis Penelitian.....	23
	BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	24
A.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
B.	Bahan dan Alat.....	24
	1. Bahan.....	24
	2. Alat.....	24
C.	Formulasi Bahan.....	25
D.	Prosedur Penelitian.....	25
	1. Pembuatan Tepung Tulang Ikan.....	25
	2. Pembuatan Nugget Ikan Nila Merah.....	26
E.	Rancangan Penelitian.....	28
F.	Teknik Pengambilan Data.....	28
G.	Kriteria Panelis.....	29

H.	Definisi Operasional.....	29
I.	Analisis Penelitian.....	29
	1. Analisis Proksimat.....	29
	2. Uji Organoleptik.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		35
A.	Penelitian Pendahuluan.....	35
B.	Penentuan Formulasi.....	36
C.	Uji Organoleptik.....	37
	1. Uji Mutu Hedonik.....	37
	1. Aroma.....	37
	2. Rasa.....	39
	3. Tekstur.....	40
	4. Warna.....	42
	2. Uji Hedonik.....	43
	1. Aroma.....	44
	2. Rasa.....	45
	3. Tekstur.....	46
	4. Warna.....	48
	5. Keseluruhan.....	49
D.	Uji Kandungan Nilai Gizi <i>Nugget</i>	50
BAB V PEMBAHASAN.....		53
A.	Deskripsi Produk.....	53
B.	Uji Organoleptik.....	53
	1. Aroma.....	53
	2. Rasa.....	54
	3. Tekstur.....	55
	4. Warna.....	56
C.	Uji Kandungan Nilai Gizi <i>Nugget</i>	56
	1. Karbohidrat.....	56
	2. Lemak.....	57
	3. Protein.....	58

4. Serat.....	59
5. Kalsium.....	60
6. Kadar air.....	61
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	65