

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatas Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Keterbaruan Penelitian	6
BAB II.....	13
TINJAUAN PUSTAKA.....	13
2.1 Vegetarian	13
A. Definisi Vegetarian.....	13
B. Pola Makan Vegetarian	13
C. Manfaat Diet Vegetarian.....	14
2.2 Kacang Tunggak.....	14
A. Karakteristik Kacang Tunggak	14
B. Ketersediaan Kacang Tunggak.....	15
C. Kandungan Gizi Kacang Tunggak	16
D. Manfaat Kacang Tunggak.....	16
2.3 Jamur Tiram	17
A. Karakteristik Jamur Tiram	17
B. Ketersediaan Jamur Tiram.....	17
C. Kandungan Gizi Jamur Tiram	18
D. Manfaat Jamur Tiram.....	18
2.4 Tempe	19
A. Karakteristik Tempe.....	19
B. Ketersediaan Tempe	19
C. Kandungan Gizi Tempe.....	20

D.	Manfaat Tempe	20
2.5	Nugget	21
A.	Karakteristik Nugget	21
B.	Syarat Mutu Nugget.....	22
C.	Bahan – bahan Pembuatan Nugget	24
D.	Proses Pembuatan Nugget.....	24
2.6.	Analisis Zat Gizi.....	24
A.	Pengertian.....	25
B.	Metode Pengujian	25
2.7.	Persiapan Sampel	26
2.8.	Uji Organoleptik	27
A.	Pengertian Uji Organoleptik.....	27
B.	Uji Hedonik.....	28
C.	Uji Mutu Hedonik	29
D.	Panelis	29
2.10.	Kerangka Berpikir.....	31
2.11.	Kerangka Konsep	32
2.12.	Hipotesis	33
BAB III.....		35
METODE.....		35
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.2	Jenis dan Desain Penelitian.....	35
A.	Penelitian Pendahuluan.....	35
B.	Penelitian Lanjutan.....	36
3.3.	Desk Analysis	36
3.4.	Alat dan Bahan	37
A.	Alat	37
B.	Bahan	37
3.5.	Prosedur Penelitian	38
A.	Penentuan formulasi Nugget.....	38
B.	Prosedur Pembuatan Nugget	39
3.6.	Intsrumen Penelitian	41
A.	Variabel Penelitian.....	41
B.	Definisi Konseptual.....	42

C.	Definisi Operasional.....	43
3.7.	Uji Organoleptik.....	47
A.	Uji Hedonik.....	47
B.	Uji Mutu Hedonik.....	47
3.8.	Analisis Kandungan Zat Gizi (Analisis Proksimat).....	47
A.	Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	47
B.	Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005).....	48
C.	Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005).....	48
D.	Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	49
E.	Analisis Kadar Karbohidrat.....	50
F.	Analisis Kadar Zat Besi dengan metode Spektrofotometri (Mulyaningsih, 2013).....	50
3.10.	Teknik Pengambilan Data.....	52
3.11.	Teknik Analisis Data.....	52
3.12.	Rencana Publikasi.....	53
3.13.	Organisasi Penelitian.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....		83