

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Perumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
1.7 Keaslian / Keterbaruan Penelitian Gizi Pangan	6
BAB II .TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Kebutuhan Gizi Anak Usia Sekolah.....	11
2.2 Makanan Sehat Anak Sekolah.....	12
2.3 Pembuatan Nugget.....	14
2.4 Kandungan Gizi Kacang Merah.....	17
2.5 Kandungan Gizi Jamur Tiram.....	21
2.6 Kandungan Gizi Daging Ayam.....	25
2.7 Kandungan Gizi Keju.....	27
2.8 Kandungan Gizi Tepung Tapioka.....	28
2.9 Bahan-bahan untuk Pembuatan Nugget Kaki Naga Kacang Merah dan Jamur Tiram.....	29
2.10 Alat-alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Nugget Kaki Naga Kacang Merah dan Jamur Tiram.....	31
2.11 Resep Dasar Nugget Kaki Naga Kacang Merah dan Jamur Tiram.....	32
2.12 Sifat Organoleptik.....	35
2.13 Sifat Fisik.....	37
2.14 Landasan Teori.....	38
2.14.1 Kerangka Berpikir / Teori.....	40
2.14.2 Kerangka Konsep.....	41
2.15.Hipotesis.....	41
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	43
3.1. Pelaksanaan Eksperimen.....	43
3.1.1.Waktu dan lokasi eksperimen.....	43

3.1.2 Uji Organoleptik	43
3.2 Metode (Jenis dan Desain Penelitian).....	44
3.3 Analisis Nilai / Zat Gizi.....	49
A.Pengujian Kadar Air.....	49
B.Pengujian Kadar Protein.....	50
C.Pengujian Kadar Abu.....	51
D.Pengujian Kadar Lemak, metode soxhlet (AOAC,1995).....	51
E.Pengujian Kadar Karbohidrat (AOAC,1995).....	51
3.4.Variabel Penelitian	52
3.5 .Definisi Konseptual.....	52
3.6 .Definisi Operasional.....	55
3.7 .Metode Pengumpulan Data.....	63
3.8.Uji Indrawi/Organoleptik	64
3.9. Penilaian Objektif.....	65
3.10 Metode Alat Pengumpul Data.....	65
3.10.1. Panelis Terlatih.....	65
3.10.2. Panelis Konsumen.....	66
3.11 Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	67
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	70
4.1. Penentuan Formulasi Nugget Kaki Naga.....	70
4.2. Hasil Analisis Organoleptik.....	73
4.2.1. Uji Mutu Hedonik Nugget Kaki Naga.....	74
4.2.2. Uji Hedonik Nugget Kaki Naga.....	77
4.3. Hasil Analisis Zat Gizi.....	79
4.3.1.Kadar Protein.....	80
4.3.2.Kadar Lemak	80
4.3.3.Kadar Karbohidrat.....	80
4.3.4.Nilai Energi.....	80
4.3.5.Kadar Air.....	81
4.3.6.Kadar Abu.....	81
4.3.7.Uji Ranging Kadar Protein, Lemak, Karbohidrat dan Nilai Energi Nugget Kaki Naga Kacang merah dan Jamur Tiram.....	81
BAB V PEMBAHASAN.....	83
5.1.Deskripsi Produk.....	83
5.2.Analisis Organoleptik.....	83
5.2.1.Warna.....	84
5.2.2.Aroma.....	85
5.2.3.Tekstur.....	86
5.2.4.Rasa.....	88
5.3. Hasil Analisis Zat Gizi Produk Nugget Kaki Naga.....	89
5.3.1.Kadar Protein.....	89
5.3.2.Kadar Lemak.....	91
5.3.3.Kadar Karbohidrat.....	92
5.3.4.Nilai Energi.....	93
5.3.5.Kadar Air.....	95

5.3.6.Kadar Abu.....	97
5.3.7.Uji Ranking.....	99
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	100
6.1.Kesimpulan.....	100
6.2.Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA.....	103