

DAFTAR ISI

| | Hlm |
|------------------------------------|------------|
| ABSTRAK | i |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| LEMBAR PERNYATAAN..... | iii |
| RIWAYAT HIDUP PENULIS | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR GRAFIK..... | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah..... | 5 |
| 1.3 Pembatasan Masalah..... | 5 |
| 1.4 Perumusan Masalah | 6 |
| 1.5 Tujuan Penelitian | 6 |
| 1.5.1 Tujuan Umum..... | 6 |
| 1.5.2 Tujuan Khusus | 6 |
| 1.6 Manfaat Penelitian | 7 |

BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS

| | |
|---|----|
| 2.1 Deskripsi Teoritis..... | 9 |
| 2.1.1 Keong Sawah..... | 9 |
| A. Sejarah Keong Sawah | 9 |
| B. Pengertian Keong Sawah | 9 |
| C. Komposisi Zat Gizi Keong Sawah | 15 |
| D. Pemanfaatan Keong Sawah | 16 |
| 2.1.2 Talas | 17 |
| A. Sejarah Talas..... | 17 |
| B. Pengertian Talas..... | 18 |
| C. Sifat Fisik Talas | 21 |
| D. Kandungan Kimia Talas | 21 |
| E. Pemanfaatan Talas untuk dijadikan Tepung | 23 |
| a. Talas Belitung | 25 |
| b. Komposisi Kimia Umbi & Tepung Talas Belitung..... | 26 |
| 2.1.3 Nugget | 29 |
| A. Pengertian Nugget | 29 |
| B. Proses Pembuatan Nugget | 31 |
| C. Bahan dan Bumbu Pembuatan Nugget | 36 |
| D. Bahan Pengikat | 40 |
| E. Bahan Pengisi | 40 |
| 2.1.4 Zat Gizi | 41 |

| | |
|---|----|
| 2.1.5 Evaluasi Sensori atau Uji Organoleptik..... | 44 |
| 2.1.6 Macam-macam Uji Penerimaan | 50 |
| 2.1.7 Analisis Data..... | 51 |
| A. Sidik Ragam (ANOVA)..... | 51 |
| B. Uji Bonferroni | 53 |
| C. Rancangan Acak Lengkap (RAL)..... | 53 |
| 2.2 KERANGKA BERPIKIR..... | 55 |
| 2.3 KERANGKA KONSEP | 56 |
| 2.4 HIPOTESIS | 57 |
| BAB II METODE PENELITIAN | |
| 3.1 . Waktu dan Tempat Penelitian..... | 58 |
| 3.2 Bahan dan Alat | 58 |
| 3.2.1 Bahan | 58 |
| 3.2.2 Alat | 59 |
| 3.3 Prosedur Penelitian | 59 |
| 3.4 Desain Penelitian | 63 |
| 3.5 Instrumen Penelitian | 66 |
| 3.6 Teknik Pengambilan Data..... | 70 |
| 3.7 Cara Pengolahan Data..... | 73 |
| 3.8 Prosedur Analisis Proksimat..... | 74 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN | |
| 4.1 Deskripsi Data | 81 |
| 4.1.1 Penelitian Pendahuluan..... | 81 |
| 4.1.2 Penelitian Utama..... | 82 |

| | |
|--|-----|
| 4.2 Analisis Data..... | 83 |
| 4.2.1 Penilaian Mutu Hedonik | 83 |
| a. Terhadap Rasa Nugget | 84 |
| b. Terhadap Warna Nugget | 86 |
| c. Terhadap Aroma Nugget | 88 |
| d. Terhadap Tekstur Nugget | 89 |
| 4.2.2 Penilaian Uji Hedonik | 92 |
| a. Terhadap Daya Terima Rasa Nugget | 92 |
| b. Terhadap Daya Terima Warna Nugget | 94 |
| c. Terhadap Daya Terima Aroma Nugget | 96 |
| d. Terhadap Daya Terima Tekstur Nugget | 97 |
| d. Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget | 100 |
| 4.2.3 Nilai Zat Gizi | 102 |

BAB V PEMBAHASAN

| | |
|-----------------------------|-----|
| 5.1 Deskripsi Data | 103 |
| 5.2 Uji Organoleptik | 107 |
| 5.2.1 Rasa..... | 107 |
| 5.2.2 Warna..... | 108 |
| 5.2.3 Aroma | 110 |
| 5.2.4 Tekstur | 111 |
| 5.3 Analisis Zat Gizi | 113 |
| 5.3.1 Kadar Air | 114 |
| 5.3.2 Kadar Abu..... | 115 |
| 5.3.3 Kadar Protein | 116 |

| | |
|-------------------------------|-----|
| 5.3.4 Kadar Lemak | 117 |
| 5.3.5 Kadar Karbohidrat | 118 |
| 5.3.6 Kadar Kalori | 118 |
| 5.3.7 Kadar Serat Kasar | 118 |

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|----------------------|-----|
| 6.1 Kesimpulan | 120 |
| 6.2 Saran | 121 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN