

## DAFTAR ISI

	hlm.
<b>LEMBAR PERNYATAAN.....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GRAFIK.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>8</b>
2.1 Deskripsi Teoritis.....	8
2.1.1 Pengertian Ikan Lele.....	8
2.1.2 Komposisi Gizi Ikan Lele.....	9

2.1.3	Pengertian Wortel.....	10
2.1.4	Komposisi Gizi Wortel.....	12
2.1.5	Pengertian Nugget.....	13
2.1.6	Bahan-bahan untuk Pembuatan Nugget.....	15
2.1.7	Peralatan untuk Pembuatan Nugget.....	19
2.1.8	Proses Pembuatan Nugget.....	19
2.1.9	Pengolahan.....	24
2.1.10	Zat Gizi.....	25
2.1.11	Evaluasi Sensori atau Uji Organoleptik.....	28
2.1.12	Macam-macam Uji Penerimaan.....	35
2.1.13	Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Bonferonni.....	37
2.2	Kerangka Berpikir.....	39
2.3	Kerangka Konsep.....	40
2.4	Hipotesis.....	40
	<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>41</b>
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	41
3.2	Bahan dan Alat.....	41
3.3	Prosedur Penelitian.....	43
3.4	Instrumen Penelitian.....	45
3.5	Teknik Pengambilan Data.....	46
3.6	Pelaksanaan Penelitian.....	49
3.7	Cara Pengolahan Data .....	51
3.8	Prosedur Proksimat.....	51

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>56</b>
4.1 Deskripsi Data.....	56
4.1.1 Penelitian Pendahuluan.....	56
4.1.2 Penelitian Utama.....	56
4.2 Analisis Data.....	57
4.2.1 Penilaian Mutu Hedonik.....	57
4.2.2 Penilaian Uji Hedonik.....	63
4.2.3 Uji Nilai Gizi.....	71
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>72</b>
5.1 Deskripsi Produk.....	72
5.2 Karakteristik.....	73
5.2.1 Rasa.....	73
5.2.2 Warna.....	73
5.2.3 Aroma.....	74
5.2.4 Tekstur.....	74
5.3 Analisis Zat Gizi.....	75
5.3.1 Kadar Air.....	75
5.3.2 Kadar Abu.....	76
5.3.3 Kadar Lemak.....	76
5.3.4 Kadar Protein.....	76
5.3.5 Kadar Karbohidrat.....	77

<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>78</b>
6.1 Kesimpulan.....	78
6.2 Saran.....	78

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**