

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PERNGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tepung Mocaf	6
B. Ikan Lele Dumbo	8
C. <i>Nugget</i>	9
D. Zat Besi	11
E. Anemia	12
F. Bahan Pembuatan <i>Nugget</i>	13
G. Resep Dasar <i>Nugget</i>	14
H. Resep <i>Nugget</i> Ikan Lele	15
I. Uji Organoleptik	15
J. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)	17
K. Food Cost	17
L. Pengujian pemilihan / penerimaan	17
M. Kerangka Teori	19
N. Kerangka Konsep	20
O. Definisi Operasional	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	24
B. Subjek Penelitian	24
C. Lokasi Penelitian	24
D. Alat dan Bahan	24
E. Pelaksanaan Penelitian	25
F. Pengamatan	27

G. Pengolahan Data dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	32
B. Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Tepung Mocaf	7
Tabel 2.	Komposisi Gizi Ikan lele	9
Tabel 3.	Syarat Mutu <i>Nugget</i>	10
Tabel 4.	Batas Kadar hemoglobin (Hb)	12
Tabel 5.	Kecukupan Zat Besi untuk Remaja	13
Tabel 6.	Definisi Operasional Kajian Pembuatan <i>Nugget</i> ikan Lele Dumbo (<i>Clarias Gariepinus</i>) Dengan Penambahan Tepung Mocaf (<i>Modified cassava Flour</i>) sebagai pangan kaya zat besi	21
Tabel 7.	Formula pembuatan <i>nugget</i> ikan lele	25
Tabel 8.	Uji organoleptik metode Uji Hedonik	27
Tabel 9.	Interval Prestasi & Daya Terima Panelis	32
Tabel 10.	Kandungan Zat Besi berdasarkan TKPI	36
Tabel 11.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi <i>Nugget</i> terhadap AKG	36
Tabel 12.	Standar Food Cost <i>Nugget</i> Lele Dumbo substitusi tepung Mocaf yang paling disukai	37
Tabel 13.	Standar Food Cost <i>Nugget</i> Lele Dumbo Tanpa substitusi tepung Mocaf yang paling disukai	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tepung Mocaf	6
Gambar 2.	Ikan Lele Dumbo	8
Gambar 3.	Kerangka Teori	19
Gambar 4.	Kerangka Konsep	20
Gambar 5.	Diagram Alir Pembuatan Daging Ikan Giling	25
Gambar 6.	Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Ikan Lele Dumbo	26
Gambar 7.	<i>Nugget</i> ikan lele dengan substitusi tepung mocaf setiap formula	34
Gambar 8.	Nilai Skala Likert tingkat kesukaan panelis terhadap warna produk	32
Gambar 9.	Nilai Skala Likert tingkat kesukaan panelis terhadap aroma produk	33
Gambar 10.	Nilai Skala Likert tingkat kesukaan panelis terhadap rasa produk	34
Gambar 11.	Nilai Skala Likert tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur produk	34
Gambar 12.	Nilai Skala Likert tingkat kesukaan panelis terhadap penerimaan produk	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Informed consent	52
Lampiran 2 Lembar Kuesioner	53
Lampiran 3 Hasil Penilaian Organoleptik Panelis	57
Lampiran 4 Perhitungan Kandungan Zat Gizi	58
Lampiran 5 Perhitungan Nilai Gizi Besi	59
Lampiran 6 Sertifikasi Analisis	60
Lampiran 7 Dokumentasi	61