

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	6
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ikan Teri Nasi	7
B. Nugget	9
C. Bahan Pembuat Nugget	9
D. Kalsium	12
E. Uji Organoleptik	13
F. Uji Hedonik	15
G. Kerangka Teori	16
H. Kerangka Konsep	17
I. Definisi Operasional	18
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	21
B. Subjek Penelitian	21
C. Lokasi dan Waktu	21
D. Alat dan Bahan	21
E. Prosedur Pembuatan	22
F. Pengamatan	29
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	29
B. Pembahasan	44

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan gizi ikan teri nasi	8
Tabel 2. Kebutuhan Kalsium Bayi dan Perempuan	13
Tabel 3. Definisi Operasional	18
Tabel 4. Formulasi Produk	22
Tabel 5. Uji Organoleptik Metode Hedonik	26
Tabel 6. Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	28
Tabel 7. Kandungan Kalsium <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Per 100 Gram	35
Tabel 8. Kandungan dan Kontribusi Kalsium <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (60%) Per 100 Gram AKG untuk WUS & Ibu Hamil	35
Tabel 9. Kandungan Zat Besi <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Per 100 Gram	35
Tabel 10. Kandungan dan Kontribusi Zat Besi <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (60%) Per 100 Gram AKG untuk WUS & Ibu Hamil	36
Tabel 11. Kandungan Energi <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Per 100 Gram	37
Tabel 12. Kandungan dan Kontribusi Energi <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (60%) Per 100 Gram AKG untuk WUS & Ibu Hamil	38
Tabel 13. Kandungan Protein <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Per 100 Gram	39
Tabel 14. Kandungan dan Kontribusi Protein <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (60%) Per 100 Gram AKG untuk WUS & Ibu Hamil	39
Tabel 15. Kandungan Lemak <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Per 100 Gram	40

Tabel 16.	Kandungan dan Kontribusi Lemak <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (60%) Per 100 Gram AKG untuk WUS & Ibu Hamil	41
Tabel 17.	Kandungan Karbohidrat <i>Chicken Nugget</i> Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Per 100 Gram	41
Tabel 18.	Kandungan dan Kontribusi Karbohidrat <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (60%) Per 100 Gram AKG untuk WUS & Ibu Hamil	42
Tabel 19.	<i>Standard Food Cost Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan Teri Nasi Segar	7
Gambar 2. <i>Nugget</i>	9
Gambar 3. Kerangka Teori	16
Gambar 4. Kerangka Konsep	17
Gambar 5. Diagram alir pembuatan <i>chicken nugget</i> ikan teri nasi	25
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi	29
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi	30
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi	31
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi	32
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan <i>Chicken Nugget</i> dengan Penambahan Ikan Teri Nasi	33