

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
 BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Ikan Layang (<i>Decapterus Macrosoma</i>)	6
B. Daun Katuk (<i>Sauropus Androgynous</i>)	7
C. Nugget	9
D. Bahan Pembuatan Nugget	9
E. Standar Resep Nugget	14
F. Vitamin A	15
G. Kekurangan Vitamin A (KVA)	17
H. Protein	18
I. Uji Organoleptik	19
J. Uji Penerimaan	22
K. Tabel Komposisi Pangan Indonesia	24
L. Food Cost	24
M. Kerangka Teori	25
N. Kerangka Konsep	26
O. Definisi Operasional	27
 BAB III	
METODE PENELITIAN	29
A. Rancangan Penelitian	29
B. Subyek Penelitian	29
C. Lokasi dan Waktu	29
D. Alat dan Bahan	29
E. Prosedur Kerja	30
F. Pengamatan	32

	G. Pengolahan data dan analisis data	34
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	36
	A. Hasil	36
	B. Pembahasan	47
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	65
	A. Kesimpulan	65
	B. Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Perbandingan Kandungan Gizi Ikan per 100 gram	7
Tabel 2.	Perbandingan Kandungan Gizi Sayuran per 100 g	8
Tabel 3.	Formulasi <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk	30
Tabel 4.	Uji Organoleptik	32
Tabel 5.	Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	35
Tabel 6.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Warna Produk	37
Tabel 7.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Aroma Produk	38
Tabel 8.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Rasa Produk	40
Tabel 9.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Tekstur Produk	41
Tabel 10.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	42
Tabel 11.	Hasil Perhitungan Menggunakan TKPI Kandungan Zat Gizi <i>Nugget Stick</i> Substitusi Ikan Layang dengan Penambahan Daun Katuk per 35 g	44
Tabel 12.	Kontribusi nilai gizi <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk per 35 g untuk balita	44
Tabel 13.	Hasil Uji Daya Terima Kelompok Sasaran Berdasarkan Suka atau Tidak Suka	45
Tabel 14.	Hasil Uji Daya Terima Kelompok Sasaran Berdasarkan Sisa Makanan	45
Tabel 15.	Standar <i>food cost nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Ikan Layang	6
Gambar 2.	Daun Katuk	8
Gambar 3.	<i>Nugget stick</i>	9
Gambar 4.	Skala Gambar	23
Gambar 5.	Kerangka teori pembuatan <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk	25
Gambar 6.	Kerangka konsep pembuatan <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk	26
Gambar 7.	Diagram alir pembuatan <i>nugget stick</i> yang telah dimodifikasi	31
Gambar 8.	3 formula <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang 50% dengan penambahan daun katuk F1(5%), F2(10%), F3(15%)	36
Gambar 9.	Nilai skala likert uji organoleptik <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk terhadap warna	38
Gambar 10.	Nilai skala likert uji organoleptik <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk terhadap aroma	39
Gambar 11.	Nilai skala likert uji organoleptik <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk terhadap rasa	40
Gambar 12.	Nilai skala likert uji organoleptik <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk terhadap tekstur	42
Gambar 13.	Nilai skala likert uji organoleptik <i>nugget stick</i> substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk terhadap penerimaan keseluruhan	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Lembar Persetujuan	72
Lampiran 2.	Lembar Kuisisioner	73
Lampiran 3.	Perhitungan Hasil Penelitian	74
Lampiran 4.	Daftar Hadir	78
Lampiran 5.	Lembar Hasil Daya Terima Sasaran	82
Lampiran 6.	Formulir Comstock	83
Lampiran 7.	Perhitungan Nilai Zat Gizi Formula 1	84
Lampiran 8.	Dokumentasi Uji Organoleptik	85
Lampiran 9.	Dokumentasi Uji Daya Terima Sasaran	86
Lampiran 10.	Dokumentasi Pengolahan Produk	87