

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan umum	4
2. Tujuan khusus	4
D. Manfaat Penelitian	5
1. Manfaat bagi Peneliti	5
2. Manfaat Ilmiah	5
3. Manfaat bagi Industri Pangan	5
4. Manfaat bagi Masyarakat	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	8

1. Pengembangan Produk Pangan Lokal	8
2. <i>Nugget</i>	9
3. Tempe Kedelai	10
4. Ikan Teri Jengki	12
5. Wortel	15
6. Uji Organoleptik	17
B. Kerangka Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	24
D. Hipotesis.....	24
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
C. Subjek Penelitian	26
1. Sampel Penelitian.....	26
2. Subjek Penelitian.....	27
D. Variabel Penelitian	28
1. Variabel Bebas	28
2. Variabel Terikat	28
E. Definisi Operasional	28
F. Instrumen Penelitian	30
G. Jenis dan Pengumpulan Data.....	32
H. Metode Pengolahan Data	34
I. Metode Analisis Data	35
J. Etika Penelitian	36
K. Jalannya Penelitian	36

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil.....	41
1. Uji Deskripsi.....	41
2. Uji Hedonik	52
B. Pembahasan	57
1. Uji Deskripsi.....	57
2. Uji Hedonik	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 1. Keaslian Penelitian (lanjutan)	7
Tabel 2. Kandungan Gizi Tempe Kedelai Murni per 100 gram.....	11
Tabel 3. Syarat Mutu Tempe Kedelai	12
Tabel 4. Kandungan Gizi Ikan Teri Kering Mentah per 100 gram	13
Tabel 5. Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering	15
Tabel 6. Kandungan Gizi Wortel Segar per 100 gram	16
Tabel 7. Sampel Produk Nugget.....	26
Tabel 8. Bahan <i>Nugget</i>	30
Tabel 8. Bahan <i>Nugget</i> (lanjutan)	31
Tabel 9. Standar Resep 100 gram <i>Nugget</i>	38
Tabel 10. Hasil Uji Friedman untuk Uji Deskripsi	43
Tabel 11. Hasil Deskripsi Parameter Warna	48
Tabel 12. Hasil Deskripsi Parameter Aroma	49
Tabel 13. Hasil Deskripsi Parameter Rasa	50
Tabel 14. Hasil Deskripsi Parameter Tekstur	51
Tabel 15. Hasil Uji Friedman untuk Uji Hedonik.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Teri Jengki.....	14
Gambar 2. Kerangka Teori	23
Gambar 3. Kerangka Konsep	24
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan <i>Nugget</i>	39
Gambar 5. Grafik Rata-Rata Skor Uji Deskripsi untuk Keempat Formula.....	42
Gambar 6. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Warna.....	44
Gambar 7. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Aroma.....	45
Gambar 8. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Rasa.....	45
Gambar 9. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Tekstur	46
Gambar 10. Grafik Rata-Rata Skor Uji Hedonik untuk Keempat Formula	53
Gambar 11. Diagram Tingkat Kesukaan Parameter Warna	54
Gambar 12. Diagram Tingkat Kesukaan Parameter Aroma	55
Gambar 13. Diagram Tingkat Kesukaan Parameter Rasa	56
Gambar 14. Diagram Tingkat Kesukaan Parameter Tekstur.....	57
Gambar 15. Formula A (kontrol)	104
Gambar 16. Formula B (10%).....	104
Gambar 17. Formula C (20%)	104
Gambar 18. Formula D (30%)	105
Gambar 19. Proses Menghaluskan Ikan Teri Jengki	105
Gambar 20. Proses Mengukus dan Menghaluskan Tempe Kedelai	105
Gambar 21. Proses Pengukusan <i>Nugget</i>	106
Gambar 22. Proses Penepungan Panir.....	106
Gambar 23. Proses Penggorengan <i>Nugget</i>	106

Gambar 24. Uji Deskripsi oleh Panelis Terlatih	107
Gambar 25. Uji Hedonik oleh Panelis Tidak Terlatih	107

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian Uji Hedonik.....	83
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden (<i>Informed Consent</i>).....	85
Lampiran 3. Formulir Uji Kesukaan (<i>Uji Hedonic Scale Test</i>).....	86
Lampiran 4. Lembar Penjelasan Penelitian Uji Deskripsi	87
Lampiran 5. Formulir Uji Deskripsi.....	89
Lampiran 6. Lembar <i>Ethical Clearance</i>	91
Lampiran 7. Hasil Uji Deskripsi.....	92
Lampiran 8. Hasil Uji Hedonik	96
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian	103