

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Manfaat 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.....	8
2. <i>Nugget</i>	9
3. Tempe Kedelai	10
4. Ikan Teri	11
5. Wortel.....	15
6. Kandungan Gizi.....	16
B. Kerangka Teori	27
C. Kerangka Konsep	28
D. Hipotesis	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel Penelitian	30
1. Populasi Penelitian	30
2. Sampel Penelitian	30
D. Variabel Penelitian	31
1. Variabel Bebas	31
2. Variabel Terikat.....	31
E. Definisi Operasional	31
F. Instrumen Penelitian	33

G. Jenis dan Pengumpulan Data	36
H. Metode Pengolahan Data.....	37
I. Metode Analisis Data.....	37
J. Etika Penelitian.....	38
K. Jalannya Penelitian.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Hasil	45
B. Pembahasan	48
1. Kadar Protein.....	48
2. Kadar Karbohidrat.....	51
3. Kadar Lemak	53
4. Kadar Air.....	56
5. Kadar Abu.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Teri Medan	13
Gambar 2. Ikan Teri Jengki.....	14
Gambar 3. Kerangka Teori Penelitian	27
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian	28
Gambar 5. Prosedur Pembuatan <i>Nugget</i>	40
Gambar 6. Proses Menghaluskan Ikan Teri	92
Gambar 7. Proses Mengukus Tempe	92
Gambar 8. Proses Mencampurkan Adonan	92
Gambar 9. <i>Nugget</i> Setelah Proses Pengukusan.....	92
Gambar 10. Proses Mencetak Adonan	92
Gambar 11. <i>Nugget</i> Setelah Proses Penepungan	92
Gambar 12. Proses <i>Packing Nugget</i> Untuk Laboratorium.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 1. Keaslian Penelitian (lanjutan).....	7
Tabel 2. SNI Nugget Ikan.....	10
Tabel 3. SNI Ikan Asin Kering.....	12
Tabel 4. Spesifikasi Bahan	33
Tabel 4. Spesifikasi Bahan (lanjutan).....	34
Tabel 5. Standar Resep Nugget.....	39
Tabel 6. Kandungan Gizi Nugget Tempe Kedelai Substitusi Ikan Teri Medan....	45
Tabel 7. Kandungan Gizi <i>Nugget</i> Tempe Kedelai Substitusi Ikan Teri Jengki	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Ethical Clearance	73
Lampiran 2. Hasil Uji Kandungan Gizi Kontrol	74
Lampiran 3. Hasil Uji Kandungan Gizi Formula 10% Ikan Teri Medan	75
Lampiran 4. Hasil Uji Kandungan Gizi Formula 20% Ikan Teri Medan	76
Lampiran 5. Hasil Uji Kandungan Gizi 30% Ikan Teri Medan	77
Lampiran 6. Hasil Uji Kandungan Gizi 10% Ikan Teri Jengki.....	78
Lampiran 7. Hasil Uji Kandungan Gizi 20% Ikan Teri Jengki.....	79
Lampiran 8. Hasil Uji Kandungan Gizi 30% Ikan Teri Jengki.....	80
Lampiran 9. Hasil Analisis Deskriptif <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Medan	81
Lampiran 10. Hasil Uji Normalitas <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Medan	82
Lampiran 11. Hasil Uji Anova <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Medan.....	83
Lampiran 12. Hasil Uji Kruskal Wallis <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Medan.....	84
Lampiran 13. Hasil Uji Tukey HSD <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Medan.....	85
Lampiran 14. Hasil Analisis Deskriptif <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Jengki.....	87
Lampiran 15. Hasil Uji Normalitas <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Jengki	88
Lampiran 16. Hasil Uji Anova <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Jengki	89
Lampiran 17. Hasil Uji Kruskal Wallis <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Jengki	90
Lampiran 18. Hasil Uji Tukey HSD <i>Nugget</i> Substitusi Ikan Teri Jengki	91
Lampiran 19. Dokumentasi Penelitian.....	92