

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah .....</b>	<b>5</b>
<b>C. Tujuan Penelitian .....</b>	<b>5</b>
1. Tujuan Umum .....	5
2. Tujuan Khusus.....	5
<b>D. Manfaat Penelitian .....</b>	<b>6</b>
1. Manfaat bagi peneliti.....	6
2. Manfaat ilmiah.....	6
3. Manfaat bagi industri pangan .....	6
4. Manfaat bagi masyarakat.....	6
<b>E. Keaslian Penelitian.....</b>	<b>7</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
<b>A. Telaah Pustaka .....</b>	<b>9</b>
1. Pengembangan produk.....	9

2. Tempe kedelai .....	10
3. Ikan teri medan .....	13
4. Wortel .....	15
5. <i>Nugget</i> .....	17
6. Uji Organoleptik .....	18
7. Panelis .....	20
8. Ruang pengujian .....	21
<b>B. Kerangka Teori .....</b>	<b>22</b>
<b>C. Kerangka Konsep .....</b>	<b>23</b>
<b>D. Hipotesis .....</b>	<b>23</b>
<b>BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
<b>A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....</b>	<b>24</b>
<b>B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....</b>	<b>24</b>
<b>C. Sampel dan Subjek Penelitian .....</b>	<b>25</b>
1. Sampel penelitian .....	25
2. Subjek Penelitian .....	26
<b>D. Variabel Penelitian .....</b>	<b>27</b>
1. Variabel bebas .....	27
2. Variabel terikat .....	27
<b>E. Definisi Operasional .....</b>	<b>28</b>
1. Variabel bebas .....	28
2. Variabel terikat .....	28
<b>F. Instrumen Penelitian .....</b>	<b>32</b>
<b>G. Jenis dan Pengumpulan Data .....</b>	<b>34</b>
1. Data Primer .....	34

2. Data Sekunder .....	36
<b>H. Metode Pengolahan Data .....</b>	<b>36</b>
1. Data <i>Editing</i> .....	36
2. Data <i>Coding</i> .....	37
3. Data <i>Entry</i> .....	37
4. Data <i>Cleaning</i> .....	38
<b>I. Metode Analisis Data.....</b>	<b>38</b>
1. Analisis Univariat .....	38
2. Analisis Bivariat .....	38
<b>J. Etika Penelitian .....</b>	<b>38</b>
1. <i>Ethical clearance</i> .....	38
<b>K. Jalannya Penelitian .....</b>	<b>39</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>44</b>
<b>A. Hasil.....</b>	<b>44</b>
1. Uji Deskripsi .....	44
2. Uji Hedonik.....	54
<b>B. Pembahasan .....</b>	<b>60</b>
1. Uji Deskripsi .....	60
2. Uji Hedonik .....	65
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>71</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>71</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>72</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>80</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Teri Medan .....	13
Gambar 2. Kerangka teori.....	22
Gambar 3. Kerangka konsep .....	23
Gambar 4. Diagram alir pembuatan nugget .....	42
Gambar 5. Grafik rata-rata uji deskripsi .....	44
Gambar 6. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Warna .....	46
Gambar 7. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Aroma .....	47
Gambar 8. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Rasa .....	48
Gambar 9. Diagram Karakteristik Organoleptik Parameter Tekstur.....	49
Gambar 10. Grafik rata-rata uji hedonik .....	54
Gambar 11. Diagram tingkat kesukaan parameter warna .....	56
Gambar 12. Diagram tingkat kesukaan parameter aroma.....	57
Gambar 13. Diagram tingkat kesukaan parameter rasa .....	58
Gambar 14. Diagram tingkat kesukaan parameter tekstur .....	59
Gambar 15. Proses setelah pengukusan tempe .....	101
Gambar 16. Proses menghaluskan ikan teri .....	101
Gambar 17. Ikan teri medan yang telah dihaluskan .....	101
Gambar 18. Proses mencampurkan bahan-bahan untuk menjadi adonan.....	102
Gambar 19. Nugget substitusi 10% dan 30%.....	102
Gambar 20. Nugget substitusi 20%.....	102
Gambar 21. Proses penggorengan nugget .....	103
Gambar 22. Nugget akan diberikan kepada panelis.....	103
Gambar 23. Panelis melakukan uji hedonik dan uji deskripsi .....	103

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	7
Tabel 2. Kandungan gizi tempe kedelai per 100 g .....	12
Tabel 3. Syarat mutu tempe kedelai.....	13
Tabel 4. Kandungan gizi ikan teri per 100 g .....	15
Tabel 5. Kandungan gizi wortel per 100 g .....	16
Tabel 6. Sampel Nugget .....	25
Tabel 7. Spesifikasi Bahan Nugget .....	33
Tabel 8. Hasil Uji Friedman.....	45
Tabel 9. Hasil Uji Deskripsi .....	50
Tabel 10. Hasil Uji Friedman.....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden (Informed Consent) .....	80
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian Uji Deskripsi .....	81
Lampiran 3. Formulir Penilaian Uji Deskripsi.....	83
Lampiran 4. Lembar Penjelasan Penelitian Uji Hedonik.....	85
Lampiran 5. Formulir Penilaian Uji Hedonik .....	87
Lampiran 6. Tabel Hasil Uji Hedonik Panelis .....	89
Lampiran 7. Tabel Descriptive Statistic .....	93
Lampiran 8. Tabel Hasil Uji Friedman Deskripsi .....	95
Lampiran 9. Tabel Hasil Uji Friedman Hedonik .....	97
Lampiran 10. Tabel Hasil Wilcoxon Deskripsi .....	99
Lampiran 11. Tabel Hasil Wilcoxon Hedonik.....	100
Lampiran 12. Dokumentasi .....	101
Lampiran 13. Ethical Clearence .....	104