

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
E. Kerangka Konsep Penelitian	5
F. Hipotesis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Anemia	7
B. Definisi Zat Besi (Fe)	9
C. Pemberian Makanan Sumber Protein, Zat Besi (Fe), dan vit.C .	9
D. Pengembangan Formulasi <i>Nugget</i>	10
E. Kadar Zat Gizi	14
F. Mutu Organoleptik	20
G. Perlakuan Terbaik	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	26
C. Alat Dan Bahan	26
D. Variabel Penelitian	31
E. Definisi Operasional Variabel	32
F. Metode Penelitian (Proses Penelitian)	33
G. Metode Analisis	36
H. Pengolahan dan Analisis Data	41
I. Instrumen Pengolahan Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Karakteristik Produk	43
B. Kadar Zat Gizi	45
C. Mutu Organoleptik	57
D. Taraf Perlakuan Terbaik	64
E. Saran Penyajian	66
BAB V PENUTUP	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	67

DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Klasifikasi Anemia menurut Kelompok Umur	7
2	Syarat Mutu Naget Ayam berdasarkan SNI	10
3	Nilai Gizi 100 gram Hati Ayam Broiler dan Hati Sapi	12
4	Nilai Gizi 100 gram Brokoli dan Kembang Kol	13
5	Rancangan Acak Lengkap	24
6	Estimasi Kadar Energi dan Zat Gizi pada Masing-Masing Taraf Perlakuan Per 100 g	25
7	Mutu Protein secara Empiris pada setiap Taraf Perlakuan	25
8	Kebutuhan Bahan Pengolahan <i>Nugget</i>	28
9	Resep Dasar dan Modifikasi Pengolahan <i>Nugget</i>	33
10	Deskripsi Produk	44
11	Kadar Air <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	45
12	Kadar Abu <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	46
13	Kadar Protein <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	47
14	Kadar Lemak <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	49
15	Kadar Karbohidrat <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	50
16	Nilai Energi <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	52
17	Kadar Zat Besi <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	53
18	Kadar Vitamin C <i>Nugget</i> Tempe Setiap 100 g Produk	55
19	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Nugget</i> Tempe	57
20	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Aroma <i>Nugget</i> Tempe	59
21	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Rasa <i>Nugget</i> Tempe	61

22	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur <i>Nugget</i> Tempe	62
23	Ranking Variabel Dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	64
24	Karakteristik Produk Nugget Tempe Pada Taraf Perlakuan (P_3)	65
25	Mutu Protein Taraf Perlakuan Terbaik (P_3)	66
26	Saran Penyajian <i>Nugget</i> Tempe Taraf Perlakuan P_3 dibandingkan Standar Kebutuhan	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Gambar Palet Warna Coklat	20
2	Hasil Uji Coba Resep Modifikasi Taraf Perlakuan P ₃	34
3	Diagram Alir Pengolahan Tempe	34
4	Diagram Alir Pengolahan Hati Ayam Broiler	35
5	Diagram Alir Pengolahan Brokoli	35
6	Modifikasi Diagram Alir Pengolahan <i>Nugget</i> Tempe	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	Desain Penentuan Proporsi Taraf Perlakuan	75
2	Perhitungan Skor Asam Amino dan Mutu Cerna Protein	77
3	Langkah-langkah Randomisasi	81
4	Formulir Uji Skala Kesukaan	83
5	Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	84
6	Rencana Jadwal Kegiatan Penelitian dan Anggaran Dana Penelitian	85
7	Analisis Kadar Air	87
8	Analisis Kadar Abu	88
9	Analisis Kadar Protein	89
10	Analisis Kadar Lemak	90
11	Analisis Kadar Karbohidrat	91
12	Analisis Energi	92
13	Analisis Kadar Zat Besi	93
14	Analisis Vitamin C	94
15	Analisis Mutu Organoleptik Warna	95
16	Analisis Mutu Organoleptik Aroma	98
17	Analisis Mutu Organoleptik Rasa	101
18	Analisis Mutu Organoleptik Tekstur	104
19	Hasil Uji Ranging Taraf Perlakuan Terbaik	105
20	Hasil Uji Laboratorium	107
21	Surat Melakukan Penelitian di Lab UCR Poltekkes Malang	108