

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI..... | viii |
| TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS | viii |
| INTISARI | ix |
| ESSENCE | x |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR..... | xv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 3 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 3 |
| 1.4 Manfaat Penulisan..... | 4 |
| 1.4.1 Bagi Penulis | 4 |
| 1.4.2 Bagi Masyarakat | 4 |
| 1.4.3 Bagi Jurusan Gizi..... | 4 |
| 1.5 Ruang Lingkup..... | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1 Jamur Merang (<i>Volvariella volvaceae</i>)..... | 5 |
| 2.1.1 Karakteristik..... | 6 |
| 2.1.2 Manfaat | 6 |
| 2.1.3 Kandungan Nutrisi Jamur | 6 |
| 2.2 Nugget..... | 7 |
| 2.2.1 Pengertian Nugget secara umum..... | 7 |
| 2.2.2 Pengertian Nugget Tahu..... | 8 |

| | | |
|--|--|-----------|
| 2.3 | Tahu | 8 |
| 2.3.1 | Kandungan Gizi | 9 |
| 2.4 | Bahan Pembuatan Nugget Tahu..... | 10 |
| 2.4.1 | Wortel (<i>Daucus carota L</i>)..... | 10 |
| 2.4.2 | Kandungan Nutrisi Wortel..... | 10 |
| 2.4.3 | Tepung terigu | 11 |
| 2.4.4 | Bawang Putih (<i>Allium sativum L</i>)..... | 12 |
| 2.4.5 | Telur..... | 12 |
| 2.4.6 | Tepung roti..... | 12 |
| 2.5 | Uji Organoleptik | 13 |
| 2.6 | Uji Hedonik..... | 13 |
| 2.7 | Analisa Protein..... | 14 |
| 2.7.1 | Metode Kjeldahl..... | 14 |
| BAB III METODE PENELITIAN | | 16 |
| 3.1 | Jenis dan Desain Penelitian..... | 16 |
| 3.2 | Waktu dan Tempat Penelitian..... | 16 |
| 3.3 | Penelitian Pendahuluan..... | 16 |
| 3.4 | Penelitian Lanjutan | 17 |
| 3.5 | Alat dan Bahan..... | 17 |
| 3.5.1 | Alat..... | 17 |
| 3.5.2 | Bahan | 17 |
| 3.6 | Prosedur Penelitian | 18 |
| 3.6.1 | Prosedur Pengolahan Jamur Merang..... | 18 |
| 3.6.2 | Tahapan Pembuatan Nugget Tahu | 19 |
| 3.6.3 | Prosedur Pengukuran Kadar Protein (Metode Kjeldahl)..... | 20 |
| 3.7 | Rancangan Penelitian..... | 23 |
| 3.8 | Pengolahan dan Analisis Data..... | 24 |
| 3.8.1 | Pengolahan Data | 24 |
| 3.8.2 | Analisis Data..... | 24 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | | 25 |
| 4.1 | Deskripsi Produk..... | 25 |

| | | |
|---|---------------------------------------|-----------|
| 4.2 | Uji Organoleptik | 26 |
| 4.2.1 | Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa | 26 |
| 4.2.2 | Tingkat Kesukaan Terhadap Warna..... | 28 |
| 4.2.3 | Tingkat Kesukaan terhadap Aroma | 29 |
| 4.3 | Uji Kadar Protein | 31 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | | 32 |
| 5.1 | Kesimpulan | 32 |
| 5.2 | Saran | 32 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | | 33 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Kandungan gizi 100 gr Jamur Merang..... | 7 |
| Tabel 2. Kandungan Gizi tahu 100 gr | 9 |
| Tabel 3. Komposisi wortel per 100 gr..... | 10 |
| Tabel 4. Formulasi Bahan | 23 |
| Tabel 5. Produk <i>nugget</i> tahu jamur merang..... | 25 |
| Tabel 6. Hasil analisis one way ANOVA pada aspek warna..... | 26 |
| Tabel 7. Uji duncan rasa pada <i>nugget</i> tahu | 28 |
| Tabel 8. Hasil analisis one way ANOVA pada aspek warna..... | 28 |
| Tabel 9. Hasil analisis one way ANOVA pada aspek aroma..... | 30 |
| Tabel 10. Hasil analisis one way ANOVA pada aspek tekstur..... | 31 |
| Tabel 11. Hasil uji kadar protein <i>nugget</i> tahu jamur merang..... | 25 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1. Jamur Merang (<i>Volvariella Volvacea</i>) | 6 |
| Gambar 2. Prosedur Pengolahan Jamur Merang | 18 |
| Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Nugget Tahu | 19 |
| Gambar 4. Prosedur Tahap Dekstruksi | 20 |
| Gambar 5. Prosedur Tahap Destilasi | 23 |
| Gambar 6. Prosedur Tahap Titrasi | 21 |
| Gambar 7. Produk <i>Nugget</i> Tahu Jamur Merang | 26 |
| Gambar 8. Pemotongan Jamur Merang | 49 |
| Gambar 9. Pengukusan Jamur Merang | 49 |
| Gambar 10. Pencampuran Bahan-Bahan | 49 |
| Gambar 11. Proses Penggorengan | 49 |
| Gambar 12. Nugget Tahu Jamur Merang | 49 |
| Gambar 13. Panelis Uji Organoleptik | 49 |