

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Bagi Peneliti.....	6
1.4.2 Bagi Institusi Poltekkes Riau	7
1.4.3 Bagi Masyarakat	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.6 Hipotesis.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 <i>Nugget</i>	8
2.2 Ikan Kembung	9
2.2.2 Kandungan Gizi Ikan Kembung	10
2.3 Daun Kelor	11
2.3.1 Klasifikasi Daun Kelor	12
2.3.2 Kandungan Gizi Daun Kelor	13
2.4 Zat Besi	15
2.4.1 Fungsi Besi	16

2.4.2 Sumber Besi.....	16
2.5 Uji Organoleptik	16
2.5.1 Panelis	17
2.5.2 Uji Hedonik	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Jenis Penelitian	20
3.1.1 Penelitian Pendahuluan	20
3.1.2 Penelitian Lanjutan.....	20
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.3 Alat dan Bahan	21
3.3.1 Alat.....	21
3.3.2 Bahan.....	21
3.4 Prosedur Penelitian	22
3.4.1 Prosedur Penelitian <i>Nugget</i> Ikan Kembung.....	22
3.4.2 Prosedur Pembuatan Tepung Daun Kelor	23
3.4.3 Prosedur Analisa Uji Kadar Zat Besi	24
3.5 Rancangan Penelitian.....	25
3.6 Analisis dan Pengolahan Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Deskripsi produk.....	27
4.2 Hasil Uji Hedonik	28
4.2.1 Tingkat Kesukaan Rasa	28
4.2.2 Tingkat Kesukaan Warna	29
4.2.3 Tingkat Kesukaan Tekstur.....	30
4.2.4 Tingkat Kesukaan Aroma.....	31
4.3 Kadar Zat Besi	32
BAB V PENUTUP.....	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Persyaratan mutu dan Keamanan <i>Nugget</i> Ikan	10
Tabel 2 Kandungan gizi ikan kembung segar per 100g ikan	12
Tabel 3 Kandungan Omega 3 dan 6 berbagai jenis ikan/100g ikan	12
Tabel 4 Kandungan Nutrisi Daun Segar dan Serbuk Daun Kelor	16
Tabel 5 Skala hedonik dan skala numerik.....	18
Tabel 6 Hasil Penelitian Pendahuluan	21
Tabel 7 Perlakuan dalam Satuan g.....	26
Tabel 8 Formulasi bahan pengikat <i>nugget</i>	26
Tabel 9 Formulasi Dalam Pembuatan <i>Nugget</i> Ikan Kembung.....	27
Tabel 10 Deskripsi Produk.....	28
Tabel 11. Tingkat Kesukaan Rasa <i>Nugget</i>	29
Tabel 12. Tingkat Kesukaan Warna <i>Nugget</i>	30
Tabel 13. Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Nugget</i>	31
Tabel 14. Tingkat Kesukaan Aroma <i>Nugget</i>	33
Tabel 15 Hasil Analisis Kadar Zat Besi.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Nugget</i> (Sumber: Merdeka.com)	9
Gambar 2 Ikan Kembung (Sumber: Agowindo)	11
Gambar 3 Daun kelor (Sumber : (Krisnadi Dudi A, 2015)).....	14
Gambar 4 Diagam Alir Prosedur Pembuatan <i>Nugget</i> (Sumber : (FPIK, 2012))...	23
Gambar 5 Diagam Alir Pembuatan Tepung Daun Kelor	24
Gambar 6 Diagam Alir Analisis Uji Kadar Zat Besi	25
Gambar 11. Uji Organoleptik	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Persyaratan Persetujuan Menjadi Responden.....	40
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik.....	41
Lampiran 3 Hasil Analisa Rasa Terhadap <i>Nugget</i>	43
Lampiran 4 Hasil Analisa Warna Terhadap <i>Nugget</i>	45
Lampiran 5 Hasil Analisa Tekstur Terhadap <i>Nugget</i>	47
Lampiran 6 Hasil Analisa Aroma Terhadap <i>Nugget</i>	49
Lampiran 7 Dokumentasi	51