

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Perumusan Masalah.....	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Deskripsi Teori.....	6
2.1.1. Nugget	6
2.1.2. Ikan Lele	8
2.1.3. Wortel	9
2.1.4. Tepung Mocaf.....	12
2.1.5. Uji Hedonik Dan Uji Mutu Hedonik	15
2.2. Penelitian Yang Relevan	16
2.3. Kerangka Berfikir	18
2.4. Pertanyaan Penelitian	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	20
3.2.1. Alat.....	20
3.2.2. Bahan	21
3.3. Diagram Alir Penelitian	21
3.3.1. Proses Pembuatan Pasta Ikan Lele	21
3.3.2. Proses Pembuatan Pasta Wortel	22
3.3.3. Proses Pembuatan Nugget	23
3.3.4. Formulasi Pembuatan Nugget Lele, Tepung Mocaf, Wortel	24
3.4. Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	27
3.5. Teknik Analisis Data.....	28
3.5.1. Rancangan Acak Lengkap	28

3.5.2 Uji Daya Terima	29
3.5.3. Analisis Zat Gizi	32
BAB IV HASIL PENELITIAN	40
4.1. Deskripsi Hasil Penelitian	40
4.1.1. Pembuatan Nugget Ikan Lele	40
4.1.2. Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik	42
4.1.3. Penentuan Formula Nugget Terbaik	56
4.1.4. Kandungan Gizi Nugget	57
4.2. Pembahasan	57
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	61
5.1. Kesimpulan	61
5.2. Implikasi	62
5.3. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	67

