

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Masyarakat	5
1.5.2 Bagi Institusi jurusan Gizi	5
1.5.3 Bagi Peneliti.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Balita	9
2.2.1 Definisi Balita	9

2.2.2 Tumbuh kembang balita.....	9
2.3 Stunting	10
2.3.1 Definisi Stunting	10
2.3.2 Faktor Penyebab Stunting	10
2.3.3 Dampak Stunting Terhadap Pertumbuhan	11
2.4 Protein	11
2.4.1 Pengertian Protein.....	11
2.4.2 Jenis dan Bentuk Protein.....	12
2.4.3 Fungsi Protein	13
2.4.4 Kebutuhan Protein Pada Balita	14
2.5 Teri Nasi (<i>Stolephorus Tri</i>).....	14
2.5.1 Definisi Teri Nasi	14
2.5.2 Klasifikasi Teri Nasi (<i>Stolephorus Tri</i>)	14
2.5.3 Kandungan Protein pada Teri Nasi	15
2.5.4 Cara Pengolahan Teri Nasi Menjadi bahan pangan	15
2.6 Kacang Polong	15
2.6.1 Definisi Kacang Polong	15
2.6.2 Kandungan Protein pada kacang Polong	16
2.6.3 Cara Pengolahan Kacang polong	16
2.7 Nugget Ayam.....	17
2.7.1 Definisi Nugget.....	17
2.7.2 Bahan Pembuatan Nugget.....	17
2.8 Modifikasi	18
2.9 Daya Terima	19
2.9.1 Pengertian Daya Terima	19
2.9.2 Aroma.....	19

2.9.3 Warna	19
2.9.4 Rasa.....	19
2.9.5 Tekstur.....	20
2.10 Panelis	20
2.11 Kerangka Konsep	22
2.12 Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Desain Penelitian.....	25
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
3.2.1 Lokasi.....	27
3.2.2 Waktu	27
3.3 Variabel dan Definisi Operasional	27
3.3.1 Variabel Bebas	27
3.3.2 Variabel Terikat.....	27
3.4 Rancangan Sampel	28
3.4.1 Sampel	28
3.4.2 Uji Daya Simpan.....	28
3.4.3 Populasi.....	29
3.5 Definisi Operasional.....	29
3.6 Kerangka Operasional.....	32
3.7 Teknik Pengumpulan Data dan Teknik Pengolahan.....	33
3.7.1 Teknik Pengumpulan Data	33
3.7.2 Instrumen Pembuatan Nugget.....	33
3.7.3 Instrumen Uji Daya Terima	35
3.7.4 Instrumen Uji Protein.....	35
3.8 Analisis Data	36

3.9 Desain Produk	36
3.10 Harga jual Produk	39
BAB IV HASIL PENELITIAN	40
4.1 Gambaran Umum Objek.....	40
4.2 Hasil Penelitian.....	41
4.2.1 Karakteristik formulasi nugget ayam dengan Penambahan teri nasi dan kacang polong.....	41
4.2.2 Uji Organoleptik Nugget ayam dengan penambahan teri nasi dan kacang polong	42
4.2.3 Rata - Rata Uji organoleptik formulasi nugget ayam dengan penambahan teri nasi dan kacang polong.....	45
4.2.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	46
4.2.5 Hasil Uji Lanjut <i>Mann Whitney</i>	47
4.3 Hasil Uji Kadar Protein Nugget Ayam	48
4.4 Perhitungan Kebutuhan Kadar Protein pada nugget ayam.....	49
BAB V PEMBAHASAN.....	50
5.1 Karakteristik organoleptik nugget ayam dengan penambahan teri nasi dan kacang polong.....	50
5.2 Hasil Uji Kadar Protein nugget ayam dengan penambahan terinasi dan kacang polong	54
5.3 Analisis Zat Gizi Nugget ayam dengan penambahan teri nasi dan kacang polong.....	56
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	58
6.1 Simpulan	58
6.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	60