

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PERNYATAAN	xiii
KATA PENGANTAR.....	xiv
ABSTRAK.....	xvii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1. Lingkup Masalah	6
2. Lingkup Metode	6
3. Lingkup Keilmuan.....	6
4. Lingkup Tempat	7
5. Lingkup Sasaran	7
6. Lingkup Waktu.....	7

E. Manfaat Penelitian	7
1. Bagi Instansi Terkait dan Peserta Penelitian	7
2. Bagi Program Studi Gizi	7
3. Bagi Keilmuan Gizi	8
4. Bagi Peneliti	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Tinjauan Pustaka.....	9
1. Anemia	9
2. Remaja Putri	16
3. Hemoglobin	17
4. Protein	20
5. Zat Besi	22
6. Sosis	25
7. Tepung Komposit	28
8. Tempe	28
9. Tepung <i>Mocaf</i>	32
10. Uji Organoleptik.....	37
B. Kerangka Teori.....	40
BAB III METODE PENELITIAN	41
A. Kerangka Konsep	41
B. Hipotesis	41
C. Variabel dan Definisi.....	42
1. Variabel.....	42
2. Definisi Operasional	43
D. Rancangan/Desain Penelitian	44
E. Sampel Penelitian	45
F. Instrumen Penelitian	45
1. Alat	45
2. Bahan	47
G. Prosedur Penelitian	49

1. Perancangan Formula	50
2. Pembuatan Tepung Komposit	50
3. Pembuatan Sosis Ayam.....	50
4. Uji Organoleptik.....	51
5. Penentuan Formula Terpilih.....	52
6. Analisis Kandungan Protein.....	52
7. Analisis Kandungan Zat Besi.....	54
8. Perhitungan Saran Saji.....	54
H. Pengolahan dan Analisis Data	55
1. Pengolahan Data.....	55
2. Analisis Data	55
BAB IV HASIL PENELITIAN	57
A. Karakteristik Produk Sosis Ayam.....	57
B. Hasil Uji Organoleptik.....	58
1. Warna.....	59
2. Aroma	60
3. Rasa.....	61
4. Tekstur	62
C. Formula Terpilih	63
D. Kandungan Protein Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih	64
E. Kandungan Zat Besi Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih	66
BAB V PEMBAHASAN	68
A. Uji Organoleptik.....	68
1. Warna.....	68
2. Aroma	70
3. Rasa.....	72
4. Tekstur	74
B. Formula Terpilih	77

C. Kandungan Protein Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih	78
D. Kandungan Zat Besi Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih	81
E. Keterbatasan Penelitian	86
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	87
A. Kesimpulan.....	87
B. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN	102

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk Remaja Putri.....	17
Tabel 2.2	Makanan Sumber Protein.....	21
Tabel 2.3	Makanan Sumber Zat Besi.....	25
Tabel 2.4	Persyaratan Mutu Sosis.....	26
Tabel 2.5	Persyaratan Cemaran Mikroba Sosis.....	26
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Tempe per 100 gram	29
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Tepung <i>Mocaf</i> per 100 gram.....	34
Tabel 2.8	Skala Hedonik	39
Tabel 3.1	Definisi Operasional.....	43
Tabel 3.2	Taraf Perlakuan Substitusi <i>Filler</i> Tepung Komposit (Tempe dan <i>Mocaf</i>) pada Sosis Ayam	44
Tabel 3.3	Alat Pembuatan Tepung Komposit	45
Tabel 3.4	Alat Pembuatan Sosis Ayam.....	46
Tabel 3.5	Alat Pelaksanaan Uji Organoleptik	46
Tabel 3.6	Alat Analisis Kandungan Protein.....	46
Tabel 3.7	Alat Analisis Kandungan Zat Besi.....	47
Tabel 3.8	Formulasi Sosis Ayam Substitusi <i>Filler</i> Tepung Komposit (Tempe dan <i>Mocaf</i>)	48
Tabel 3.9	Estimasi Kandungan Gizi Sosis Ayam per 100 gram	48
Tabel 3.10	Bahan Analisis Kandungan Protein.....	49
Tabel 3.11	Bahan Analisis Kandungan Zat Besi.....	49
Tabel 4.1	Karakteristik Sosis Ayam	57

Tabel 4.2 Hasil Uji Organoleptik Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih.....	58
Tabel 4.3 Hasil Analisis Kandungan Protein Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih.....	65
Tabel 4.4 Saran Saji Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih untuk Pemenuhan Protein pada Porsi Makanan Utama.....	65
Tabel 4.5 Hasil Analisis Kandungan Zat Besi Sosis Ayam	66
Tabel 4.6 Saran Saji Sosis Ayam Formula Kontrol dan Formula Terpilih untuk Pemenuhan Zat Besi pada Porsi Makanan Utama	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Molekul Hemoglobin	18
Gambar 2.2 Proses Pembentukan Hemoglobin	19
Gambar 2.3 Peran Zat Besi terhadap Anemia	22
Gambar 2.4 Kerangka Teori.....	40
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	41
Gambar 3.2 Bagan Rancangan Penelitian	44
Gambar 3.3 Diagram Alir Tahap Penelitian.....	49
Gambar 4.1 Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna.....	59
Gambar 4.2 Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma	60
Gambar 4.3 Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Rasa	62
Gambar 4.4 Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur	63
Gambar 4.5 Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan	102
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	104
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik.....	105
Lampiran 4. Surat Keputusan Pembimbing Skripsi.....	107
Lampiran 5. Revisi Laporan Seminar	108
Lampiran 6. Surat Izin Penelitian Laboratorium	109
Lampiran 7. Surat Persetujuan Etik	110
Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Tepung Komposit	111
Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Sosis Ayam.....	112
Lampiran 10. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	113
Lampiran 11. Daftar Hadir Uji Organoleptik	114
Lampiran 12. Persentase Pendapat Panelis pada Formulasi Sosis Ayam	115
Lampiran 13. Hasil Analisis Kandungan Protein dan Zat Besi.....	116
Lampiran 14. Hasil Nilai Rata-Rata Daya Terima Panelis	117
Lampiran 15. Hasil Uji Normalitas.....	119
Lampiran 16. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	121
Lampiran 17. Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i>	122
Lampiran 18. Hasil Uji <i>Independent Samples T-Test</i>	124
Lampiran 19. Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Protein Sosis Ayam	125
Lampiran 20. Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Zat Besi Sosis Ayam	126
Lampiran 21. Surat Keterangan Selesai Penelitian.....	127
Lampiran 22. Revisi Laporan Skripsi	128