

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PERNYATAAN	xiv
KATA PENGANTAR.....	xv
ABSTRAK	xvii
<i>ABSTRACT</i>	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1. Lingkup Masalah.....	8
2. Lingkup Metode	8
3. Lingkup Keilmuan	8
4. Lingkup Sasaran.....	8
5. Lingkup Tempat	8

6. Lingkup Waktu.....	9
E. Manfaat Penelitian	9
1. Bagi Instansi Terkait.....	9
2. Bagi Keilmuan Gizi.....	9
3. Bagi Peneliti	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Tinjauan Pustaka.....	10
1. Anak Sekolah.....	10
2. Sarapan	13
3. Energi.....	15
4. Protein.....	18
5. Pangan	19
6. Tepung Komposit	20
7. Tepung Mocaf.....	21
8. Ikan Lele	24
9. Pewarna Makanan.....	27
10. Roti	29
11. Uji Hedonik	33
B. Kerangka Teori	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	39
A. Kerangka Konsep	39
B. Hipotesis Penelitian	39
1. Hipotesis Kerja (Ha).....	39
2. Hipotesis Nol (H0)	40
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	41
1. Variabel Penelitian.....	41
2. Definisi Operasional	41
D. Rancangan/Desain Penelitian	42
E. Sampel Penelitian	42
F. Instrumen Penelitian	44

1. Alat	44
2. Bahan	47
3. Formulasi	49
G. Prosedur Penelitian	51
1. Prosedur Pembuatan Produk.....	53
2. Uji Daya Terima (Uji Hedonik).....	55
3. Prosedur Penentuan Formula Terpilih	57
4. Analisis Kandungan Energi Metode Bom Kalorimeter.....	57
5. Analisis Kandungan Protein Metode Kjeldahl	58
6. Analisis Rendemen Abon Ikan Lele	60
7. Analisis Takaran Saji	60
H. Pengolahan dan Analisis Data	60
1. Sumber Data	60
2. Analisis Data.....	60
BAB IV HASIL PENELITIAN	62
A. Karakteristik Produk	62
B. Gambaran Umum Panelis	63
C. Hasil Uji Daya Terima (Uji Hedonik).....	63
1. Roti Isi Abon Ikan Lele	63
2. Abon Ikan Lele.....	68
D. Formula Terpilih Roti Isi Abon Ikan Lele.....	69
E. Hasil Uji Kandungan Energi Roti Isi Abon Ikan Lele	70
F. Hasil Uji Kandungan Protein Roti Isi Abon Ikan Lele	71
G. Hasil Rendemen Abon Ikan Lele	72
H. Takaran Saji Roti Isi Abon Ikan Lele.....	72
BAB V PEMBAHASAN	74
A. Hasil Analisis Uji Daya Terima (Uji Hedonik).....	74
1. Roti Isi Abon Ikan Lele	74
2. Abon Ikan Lele.....	81

B. Formula Terpilih Roti Isi Abon Ikan Lele.....	82
C. Kandungan Energi Roti Isi Abon Ikan Lele.....	83
D. Kandungan Protein Roti Isi Abon Ikan Lele.....	84
E. Rendemen Abon Ikan Lele.....	86
F. Takaran Saji Roti Isi Abon Ikan Lele.....	86
G. Keterbatasan Penelitian.....	89
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	90
A. Kesimpulan	90
B. Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN	105

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1 Angka Kecukupan Gizi Anak Sekolah	11
Tabel 2.2 Syarat Konsumsi Sarapan Anak Sekolah	15
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Mocaf per 100 g	22
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Ikan Lele per 100 g	25
Tabel 2.5 Syarat Mutu Abon Ikan	27
Tabel 2.6 Syarat Mutu Roti Manis	32
Tabel 2.7 Penilaian Sensori Abon Ikan	33
Tabel 2.8 Skala Hedonik	37
Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	41
Tabel 3.2 Kode Sampel	44
Tabel 3.3 Keterangan Kode Sampel.....	44
Tabel 3.4 Alat Pembuatan Abon Ikan Lele.....	44
Tabel 3.5 Alat Pembuatan Sari Buah Naga	45
Tabel 3.6 Alat Pembuatan Roti Isi Abon Ikan Lele.....	46
Tabel 3.7 Alat Uji Daya Terima (Uji Hedonik) Roti Isi Abon Ikan Lele	46
Tabel 3.8 Alat Uji Kandungan Energi Roti Isi Abon Ikan Lele	47
Tabel 3.9 Alat Uji Kandungan Protein Roti Isi Abon Ikan Lele	47
Tabel 3.10 Bahan Pembuatan Abon Ikan Lele	47
Tabel 3.11 Bahan Pembuatan Sari Buah Naga.....	48
Tabel 3.12 Bahan Pembuatan Roti Isi Abon Ikan Lele	48
Tabel 3.13 Bahan Uji Daya Terima (Uji Hedonik) Roti Isi Abon Ikan Lele....	49
Tabel 3.14 Bahan Uji Kandungan Energi Roti Isi Abon Ikan Lele.....	49
Tabel 3.15 Bahan Uji Kandungan Protein Roti Isi Abon Ikan Lele.....	49
Tabel 3.16 Formulasi Roti Isi Abon Ikan Lele	49

Tabel 3.17 Estimasi Kandungan Gizi Roti Isi Abon Ikan Lele (140 g)	50
Tabel 3.18 Estimasi Pemenuhan AKG Anak Sekolah Roti Isi Abon Ikan Lele (140 g).....	51
Tabel 3.19 Skala Penilaian Uji Hedonik	56
Tabel 4.1 Karakteristik Usia Panelis	63
Tabel 4.2 Kandungan Energi Roti Isi Abon Ikan Lele per 100 g.....	71
Tabel 4.3 Kandungan Protein Roti Isi Abon Ikan Lele per 100 g.....	71
Tabel 4.4 Hasil Rendemen Abon Ikan Lele	72
Tabel 4.5 Perbandingan Kandungan Gizi Roti Isi Abon Ikan Lele Formula Kontrol (F0) dengan Pemenuhan AKG Sarapan.....	73
Tabel 4.6 Perbandingan Kandungan Gizi Roti Isi Abon Ikan Lele Formula Terpilih (F3) dengan Pemenuhan AKG Sarapan.....	73

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	38
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	39
Gambar 3.2 Rancangan Penelitian	43
Gambar 3.3 Prosedur Penelitian.....	51
Gambar 3.4 Prosedur Pembuatan Sari Buah Naga.....	54
Gambar 4.1 Karakteristik Roti Isi Abon Ikan Lele	63
Gambar 4.2 Hasil Rata-Rata Analisis Daya Terima Tekstur Roti Isi Abon Ikan Lele.....	64
Gambar 4.3 Hasil Rata-Rata Analisis Daya Terima Aroma Roti Isi Abon Ikan Lele.....	65
Gambar 4.4 Hasil Rata-Rata Analisis Daya Terima Rasa Roti Isi Abon Ikan Lele.....	66
Gambar 4.5 Hasil Rata-Rata Analisis Daya Terima Warna Roti Isi Abon Ikan Lele.....	67
Gambar 4.6 Hasil Rata-Rata Analisis Daya Terima Tekstur, Aroma, Rasa, Warna, dan Keseluruhan Abon Ikan Lele	68
Gambar 4.7 Hasil Rata-Rata Daya Terima Formulasi Tepung Komposit (Tepung Terigu dan Tepung Mocaf) pada Roti Isi Abon Ikan Lele	70

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner Penyaring.....	105
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Sebelum Penelitian.....	106
Lampiran 3. Lembar <i>Informed Consent</i>	109
Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik	110
Lampiran 5. Lembar Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	113
Lampiran 6. Revisi Laporan Seminar	114
Lampiran 7. Surat Persetujuan Etik (<i>Ethical Approval</i>).....	115
Lampiran 8. Surat Peminjaman Ruangan.....	116
Lampiran 9. Hasil Uji Laboratorium Kandungan Energi dan Protein	117
Lampiran 10. Surat Keterangan Selesai Penelitian	118
Lampiran 11. Hasil Uji <i>One-Way</i> ANOVA Roti Isi Abon Ikan Lele.....	119
Lampiran 12. Hasil Uji <i>Descriptives Statistics</i> Abon Ikan Lele	123
Lampiran 13. Hasil Uji <i>Independent Sample T-test</i>	125
Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian.....	127
Lampiran 15. Perhitungan Pemenuhan Energi dan Protein	131
Lampiran 16. Persentase Penerimaan Panelis Terhadap Roti Isi Abon Ikan Lele.....	136
Lampiran 17. Revisi Laporan Skripsi	137