

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PERNYATAAN.....	xiv
KATA PENGANTAR	xv
ABSTRAK.....	xviii
<i>ABSTRACT</i>	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Peneliti	6
2. Bagi Institusi.....	6
3. Bagi Peneliti Lain	6
4. Bagi Masyarakat.....	6
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1. Lingkup Masalah.....	6
2. Lingkup Metode	7
3. Lingkup Keilmuan.....	7
4. Lingkup Tempat	7

5. Lingkup Sasaran	7
6. Lingkup Waktu.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Landasan Teori.....	8
1. Penanggulangan Gizi saat Bencana.....	8
2. Pangan Darurat	10
3. Mi	13
4. Mocaf.....	14
5. Ikan Lele.....	17
6. Bahan-bahan Mi	18
7. Uji Organoleptik.....	20
B. Kerangka Teori.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Kerangka Konsep	23
B. Hipotesis Penelitian.....	23
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	25
1. Variabel Penelitian	25
2. Definisi Operasional.....	25
D. Desain/Rancangan Penelitian.....	27
E. Populasi dan Sampel Penelitian	28
F. Instrumen Penelitian.....	29
1. Alat	29
2. Bahan.....	30
G. Prosedur Penelitian.....	31
1. Prosedur Pembuatan Tepung Ikan Lele.....	32
2. Prosedur Pembuatan Mi	33
3. Prosedur Uji Hedonik	33
4. Penentuan Formulasi Terpilih	34
5. Prosedur Analisis Proksimat.....	34

6. Penentuan Karakteristik Produk	38
7. Perhitungan Saran Saji	39
H. Pengolahan Dan Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN	41
A. Gambaran Umum Alat	41
B. Hasil Uji Organoleptik	42
C. Penilaian Organoleptik Produk	43
1. Warna	45
2. Aroma	45
3. Tekstur.....	46
4. Rasa	46
D. Formula Terpilih	47
E. Hasil Analisis Kandungan Proksimat.....	48
1. Kadar Air	48
2. Kadar Abu	49
3. Protein.....	49
4. Lemak	50
5. Karbohidrat.....	50
6. Energi	51
BAB V PEMBAHASAN	52
A. Uji Organoleptik Mi Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Lele	52
1. Warna	52
2. Aroma	53
3. Tekstur.....	55
4. Rasa	56
B. Kandungan Proksimat	58
1. Kadar Air	58
2. Kadar Abu	59
3. Protein.....	60

4. Lemak	62
5. Karbohidrat.....	63
6. Energi	65
C. Saran Saji	66
D. Keterbatasan/Kekurangan Penelitian	67
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Angka Kecukupan Energi yang Dianjurkan Perorang Perhari.....	10
Tabel 2.2	Contoh Standar Ransum Tahap Tanggap Darurat Awal.....	11
Tabel 2.3	SNI 8217:2015 Mi Basah.....	13
Tabel 2.4	Penggunaan Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Tepung Terigu Berbagai Produk.....	15
Tabel 2.5	Perbandingan Komposisi Kimiawi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf.....	16
Tabel 2.6	Perbedaan Kandungan Gizi pada Ikan Lele dan Tepung Ikan Lele (100 g).....	17
Tabel 3.1	Definisi Operasional.....	24
Tabel 3.2	Formulasi Mi dalam Satuan (g).....	28
Tabel 3.3	Formulasi Mi Dengan Substitusi Bahan Pangan Lokal (Tepung Mocaf Dan Tepung Ikan Lele).....	29
Tabel 3.4	Estimasi Perbandingan Kandungan Gizi Persajian (90 g) dengan Syarat Pangan Darurat.....	29
Tabel 4.1	Karakteristik Panelis.....	40
Tabel 4.2	Karakteristik Mi Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Lele	41
Tabel 4.3	Hasil Uji Lanjut <i>Mann-Whitney</i>	43
Tabel 4.4	Kadar Air F0 dan F1 per 100 g.....	46
Tabel 4.5	Kadar Abu F0 dan F1 per 100 g.....	47
Tabel 4.6	Kadar Protein F0 dan F1 per 100 g	48

Tabel 4.7	Kadar Lemak F0 dan F1 per 100 g	49
Tabel 4.8	Kandungan Karbohidrat F0 dan F1 per 100 g	50
Tabel 4.9	Total Energi F0 dan F1 per 100 g	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	22
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	23
Gambar 3. 2 Rancangan Penelitian	27
Gambar 3. 3 Prosedur Penelitian.....	32
Gambar 4. 1 Hasil Nilai Rata-rata Uji Organoleptik.....	44
Gambar 4. 2 Formula Terpilih	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)	75
Lampiran 2 Format Uji Organoleptik	77
Lampiran 3 Isi Format Uji Organoleptik	79
Lampiran 4 <i>Informed Consent</i>	80
Lampiran 5 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	81
Lampiran 6 Halaman Persetujuan Revisi Proposal	82
Lampiran 7 Surat Izin Penelitian Laboratorium.....	83
Lampiran 8 Surat Persetujuan Etik	84
Lampiran 9 Dokumentasi Pembuatan Tepung Ikan Lele.....	85
Lampiran 10 Dokumentasi Pembuatan Mi	87
Lampiran 11 Dokumentasi Pelaksanaan Organoleptik	88
Lampiran 12 Daftar Hadir Panelis Organoleptik	89
Lampiran 13 Hasil Rata-rata Daya Terima Panelis.....	90
Lampiran 14 Hasil Uji Normalitas Data Uji Organoleptik	92
Lampiran 15 Hasil Uji Kruskal Wallis.....	93
Lampiran 16 Hasil Uji Mann Whitney.....	94
Lampiran 17 Pendapat Panelis pada Formulasi Mi.....	96
Lampiran 18 Hasil Analisis Uji Statistik Kandungan Proksimat.....	97
Lampiran 19 Analisis Kandungan Proksimat SIG	98
Lampiran 20 Perhitungan Takaran Saji.....	100
Lampiran 21 Surat Keterangan Selesai Penelitian	102