

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PERNYATAAN KEASLIAN.....	xii
KATA PENGANTAR	xiii
ABSTRAK.....	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	7
E. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Tinjauan Pustaka.....	10
1. Remaja Putri	10
2. Kalsium.....	13
3. Fosfor	16

4. Kepala Ikan Lele	20
5. Kacang Hijau	21
6. Pai	23
7. Isian Pai Susu.....	25
8. Uji Organoleptik	27
B. Kerangka Teori	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Kerangka Konsep.....	29
B. Hipotesis Penelitian	29
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	30
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	32
E. Populasi dan Sampel Penelitian	35
F. Instrumen Penelitian	35
G. Prosedur Penelitian	38
H. Pengolahan dan Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN	47
A. Karakteristik Pai Susu.....	47
B. Hasil Uji Organoleptik.....	48
C. Formula Terpilih	54
D. Hasil Analisis Kandungan Kalsium	54
E. Hasil Analisis Kandungan Fosfor	55
F. Perhitungan Saran Saji.....	56
BAB V PEMBAHASAN	58

A. Uji Organoleptik Pai Susu	58
B. Formula Terpilih	64
C. Kandungan Kalsium Pai Susu.....	65
D. Kandungan Fosfor Pai Susu.....	66
E. Saran Saji Pai Susu	67
F. Keterbatasan Penelitian.....	71
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk Remaja Putri	12
Tabel 2. 2 Angka Kecukupan Kalsium Wanita Usia Subur.....	15
Tabel 2. 3 Daftar Bahan Makanan yang Mengandung Kalsium.....	16
Tabel 2. 4 Angka Kecukupan Fosfor Wanita Usia Subur	18
Tabel 2. 5 Daftar Bahan Makanan yang Mengandung Fosfor	19
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Tepung Kepala Ikan Lele.....	21
Tabel 2. 7 Kandungan Gizi Kacang Hijau	22
Tabel 2. 8 Standar Resep Kulit Pai	24
Tabel 3. 1 Definisi Operasional	31
Tabel 3. 2 Formulasi Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele dan Tepung Kacang Hijau pada Pai Susu	32
Tabel 3. 3 Estimasi Gizi Formulasi Pai Susu berdasarkan <i>Nutrisurvey</i>	33
Tabel 3. 4 Alat Pembuatan Tepung Kepala Ikan Lele	35
Tabel 3. 5 Alat Pembuatan Pai Susu	35
Tabel 3. 6 Alat Uji Organoleptik	36
Tabel 3. 7 Alat Analisis Kandungan Kalsium dan Fosfor	36
Tabel 3. 8 Bahan Pembuatan Pai Susu.....	37
Tabel 3. 9 Bahan Analisis Kandungan Kalsium dan Fosfor	37
Tabel 3. 10 Parameter Skala Hedonik.....	42
Tabel 4. 1 Persentase Pendapat Panelis Terhadap Formulasi Pai Susu	47
Tabel 4. 2 Karakteristik Pai Susu.....	48
Tabel 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Pai Susu	49

Tabel 4. 4 Analisis Kandungan Kalsium Pai Susu per 100 g.....	54
Tabel 4. 5 Analisis Kandungan Fosfor Pai Susu per 100 g.....	55
Tabel 4. 6 Saran Saji Pai Susu Formula F0.....	56
Tabel 4. 7 Saran Saji Pai Susu Formula F2.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	28
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	29
Gambar 3. 2 Bagan Rancangan Penelitian.....	34
Gambar 3. 3 Diagram Alir Prosedur Penelitian	38
Gambar 4. 1 Rata-Rata Nilai Uji Organoleptik Parameter Warna.....	50
Gambar 4. 2 Rata-Rata Nilai Uji Organoleptik Parameter Aroma	51
Gambar 4. 3 Rata-Rata Nilai Uji Organoleptik Parameter Rasa.....	52
Gambar 4. 4 Rata-Rata Nilai Uji Organoleptik Parameter Tekstur	53
Gambar 4. 5 Rata-Rata Nilai Uji Organoleptik.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....	80
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis (<i>Informed Consent</i>)	82
Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik.....	83
Lampiran 4 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi.....	85
Lampiran 5 Revisi Laporan Seminar Proposal	86
Lampiran 6 Surat Izin Persetujuan Etik	88
Lampiran 7 Formulir Peminjaman Alat Laboratorium	89
Lampiran 8 Dokumentasi Pembuatan Tepung Kepala Ikan Lele dan Pai Susu..	90
Lampiran 9 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	93
Lampiran 10 Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	94
Lampiran 11 Hasil Uji Organoleptik.....	95
Lampiran 12 Pendapat Panelis pada Uji Organoleptik	98
Lampiran 13 Hasil Analisis Kandungan Kalsium dan Fosfor	99
Lampiran 14 Surat Keterangan Selesai Penelitian	101
Lampiran 15 Hasil Uji Normalitas Uji Organoleptik.....	102
Lampiran 16 Hasil Uji <i>Kruskall-Wallis</i>	103
Lampiran 17 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Parameter Rasa	104
Lampiran 18 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Kalsium Pai Susu	105
Lampiran 19 Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Fosfor Pai Susu	106
Lampiran 20 Perhitungan Pemenuhan Kalsium dan Fosfor dari Saran Saji.....	107
Lampiran 21 Perbaikan Seminar Hasil Penelitian	108
Lampiran 22 Perbaikan Sidang Skripsi.....	109