

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PERNYATAAN.....	xi
KATA PENGANTAR .....	xii
ABSTRAK .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Ruang Lingkup .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Landasan Teori .....	6
B. Kerangka Teori .....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
A. Kerangka Konsep.....	20

B. Hipotesis .....	20
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	21
D. Rancangan/Desain Penelitian .....	22
Perlakuan Pengulangan Uji Organoleptik Analisis Proksimat.....	23
E. Populasi dan Sampel Penelitian.....	23
F. Instrumen Penelitian .....	24
G. Prosedur Penelitian .....	27
H. Pengolahan dan Analisis data .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>36</b>
A. Karakteristik Sempol berbahan Tepung Garut dan Ikan Lele .....	36
B. Hasil Uji Organoleptik.....	37
C. Formula Terpilih.....	41
D. Hasil Analisis Kandungan Proksimat (air, abu, protein, lemak) .....	42
E. Saran Saji.....	45
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>49</b>
A. Penilaian Organoleptik Sempol Kukus.....	49
B. Kandungan Proksimat dan Energi Produk Sempol .....	53
C. Saran Saji.....	67
D. Keterbatasan penelitian.....	71
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>73</b>
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>75</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Angka Kecukupan Gizi Anak Usia Sekolah .....	7
Tabel 2. 2	Kandungan Gizi Sempol Per 100 gram .....	10
Tabel 2. 3	Kandungan Gizi Ikan Lele dalam 100 gram .....	12
Tabel 2. 4	Kandungan Zat Gizi Tepung Garut dan Terigu .....	14
Tabel 3. 2	Variabel dan Definisi Operasional .....	22
Tabel 3. 3	Alat Pembuatan Sempol Subtitusi Tepung Garut dan Ikan Lele .....	25
Tabel 3. 4	Alat Uji Kandungan Proksimat .....	25
Tabel 3. 5	Alat Uji Organoleptik .....	26
Tabel 3. 6	Bahan Pembuatan Sempol Subtitusi Tepung Garut dan Ikan Lele .....	27
Tabel 3. 7	Formulasi Sempol Subtitusi Bahan Pangan Lokal Tepung Garut.....	27
Tabel 3. 8	Komposisi Gizi Formula Sempol Berdasarkan Nutrisurvey .....	27
Tabel 4. 1	Karakteristik Sempol .....	37
Tabel 4. 2	Hasil Uji Organoleptik Sempol .....	8
Tabel 4. 3	Analisis Kandungan Proksimat Sempol Kukus per 100 gram .....	44
Tabel 4. 4	Saran Saji Sempol Kukus .....	48
Tabel 4. 5	Pemenuhan Kebutuhan Harian Berdasarkan Saran Saji .....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori .....	16
Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	21
Gambar 3.2 Rancangan Penelitian .....	22
Gambar 3.3 Prosedur Penelitian .....	27
Gambar 3.4 Diagram Alir Proses Persiapan Ikan Lele .....	28
Gambar 3.5 Diagram Alir Pembuatan Sempol .....	28
Gambar 4.1 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna .....	39
Gambar 4.2 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Warna .....	40
Gambar 4.3 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma .....	41
Gambar 4.4 Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur .....	42
Gambar 4.5 Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Persetujuan Panelis (Informed Consent) .....	84
Lampiran 2	Formulir Uji Organoleptik .....	85
Lampiran 3	Hasil Uji Organoleptik.....	87
Lampiran 4	Persentase Pendapat Panelis pada Formulasi Sempol Kukus .....	90
Lampiran 5	Surat Peminjaman Alat .....	91
Lampiran 6	Surat Izin Persetujuan Etik .....	92
Lampiran 7	Surat Keputusan Pembimbing Skripsi .....	93
Lampiran 8	Dokumentasi Pembuatan Produk.....	94
Lampiran 9	Dokumentasi Uji Organoleptik.....	95
Lampiran 10	Hasil Analisis Uji Proksimat.....	96
Lampiran 11	Hasil Uji Normalitas Data.....	97
Lampiran 12	Hasil Uji Independent Sample T-Test.....	98
Lampiran 13	Hasil Uji Mann-Whitney .....	101
Lampiran 14	Hasil Uji Kruskall-Wallis .....	105
Lampiran 15	Perhitungan Kebutuhan Zat Gizi Sempol kukus Usia 7-9 Tahun .....	106
Lampiran 16	Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Gizi Sempol Kukus Usia 10- 12 Tahun (L) .....	110
Lampiran 17	Perhitungan Pemenuhan Kebutuhan Zat Gizi Sempol Kukus Usia 10-12 Tahun (P).....	114