

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
ABSTRAK.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Manfaat Praktis.....	5
2. Manfaat Keilmuan.....	5
E. Kerangka Konsep.....	6
F. Hipotesis Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Prevalensi <i>Stunting</i>	9
B. Pengembangan Substitusi Produk Pangan.....	10
1. Makanan Tambahan Balita.....	10
2. Bahan Pengolahan Nugget.....	12
3. Bahan Substitusi Nugget.....	16
C. Mutu Kimia dan Mutu Gizi.....	20
1. Kadar Air.....	20
2. Kadar Abu.....	21
3. Kadar Protein.....	21
4. Kadar Lemak.....	23
5. Kadar Karbohidrat.....	23
6. Nilai Energi.....	24
7. Zat Besi.....	24
8. Vitamin C.....	24
D. Mutu Organoleptik.....	25
1. Warna.....	25
2. Aroma.....	25
3. Rasa.....	26
4. Tekstur.....	26
E. Nilai Hasil Perhitungan (<i>Calculate Value</i>).....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
C. Bahan dan Alat.....	29
1. Bahan.....	29
2. Alat.....	30

D.	Variabel Penelitian.....	31
1.	Variabel Bebas.....	31
2.	Variabel Terikat.....	31
E.	Definisi Operasional Variabel.....	31
F.	Metode Penelitian.....	33
1.	Penelitian Pendahuluan.....	33
2.	Resep Nugget Standar.....	34
3.	Kebutuhan Bahan.....	35
4.	Penelitian Utama.....	36
G.	Metode Analisis.....	39
1.	Analisis Kadar Zat Gizi.....	39
2.	Mutu Organoleptik.....	41
H.	Pengolahan dan Analisis data.....	43
1.	Mutu Kimia dan Nilai Energi.....	43
2.	Mutu Organoleptik.....	43
3.	Taraf Perlakuan Terbaik.....	44
I.	Jadwal Kegiatan Penelitian.....	45
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A.	Deskripsi Produk.....	46
B.	Mutu Kimia.....	48
1.	Kadar Air.....	48
2.	Kadar Abu.....	49
C.	Mutu Gizi.....	50
1.	Kadar Protein.....	50
2.	Kadar Lemak.....	52
3.	Kadar Karbohidrat.....	54
4.	Nilai Energi.....	55
5.	Zat Besi.....	56
6.	Vitamin C.....	57
D.	Mutu Organoleptik.....	58
1.	<i>Preference Test</i>	58
2.	<i>Deskriptive Test</i>	62
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
A.	Kesimpulan.....	71
B.	Saran.....	71
	DAFTAR PUSTAKA.....	72
	LAMPIRAN - LAMPIRAN.....	76