

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRACT	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan dan Rumusan Masalah.....	5
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Anemia Defisiensi Zat Besi.....	8
2.2 Remaja Putri	13
2.3 Sosis.....	15
2.4 Hati Ayam	22
2.5 Kacang Kedelai	23
2.6 Pengujian Organoleptik	24
2.7 Analisis Zat Gizi	31
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
3.1 Kerangka Konseptual Pengembangan Makanan	35
3.2 Hipotesis Penelitian	36
BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1 Jenis dan Rancangan Bangun Penelitian	37
4.2 Panelis.....	44
4.3 Sampel, Besar Sampel, dan Cara Penentuan Sampel	45
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	47
4.5 Variabel dan Definisi Operasional	48
4.6 Prosedur Penelitian Operasional.....	52
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	56
4.8 Teknik Analisis Data	57
BAB V HASIL PENELITIAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan I	59
5.2 Tahap Penelitian Pendahuluan II.....	60

5.3 Penelitian Lanjutan	71
5.4 Nilai Gizi Sosis	79
5.5 Optimasi Formula Sosis	82
5.6 Hasil Uji Statistik	83
BAB VI PEMBAHASAN	
6.1 Mutu Hedonik	88
6.2 Daya Terima	89
6.3 Nilai Gizi Sosis	96
6.4 Formula Terbaik	100
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan	102
7.2 Saran	103
DAFTAR PUSTAKA	104
LAMPIRAN	111

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Angka Kecukupan Zat Gizi Remaja Usia 15-24 Tahun.....	15
2.2	Jenis-Jenis Sosis	17
2.3	Syarat Mutu Sosis Daging Kombinasi	21
2.4	Skala Hedonik	30
4.5	Pemenuhan Kebutuhan Protein	38
4.6	Pemenuhan Kebutuhan Zat Besi Remaja.....	38
4.7	Komposisi Formulasi Sosis Kontrol dan Modifikasi	39
4.8	Formulasi Modifikasi Keseluruhan Sosis Kontrol Dan Modifikasi...	41
4.9	Persentase Pemenuhan Zat Gizi	42
4.10	Rancangan Acak Lengkap	44
4.11	Spesifikasi Bahan Makanan	48
4.12	Spesifikasi Alat yang Akan Digunakan	49
4.13	Definisi Operasional.....	49
4.14	Komposisi Formulasi Sosis Kontrol dan Modifikasi	59
4.15	Formula Sosis Modifikasi	61
4.16	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Warna Sosis Kontrol dan Modifikasi	62
4.17	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Rasa Sosis Kontrol dan Modifikasi	63
4.18	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Aroma Sosis Kontrol dan Modifikasi	65
4.19	Distribusi Tingkat Mutu Panelis Terbatas Terhadap Kekenyalan Sosis Kontrol dan Modifikasi	66
5.20	Rata Rata Tingkat Mutu Panekuk Terhadap Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur Sosis Kontrol dan Modifikasi	67
5.21	Perbandingan Nilai Gizi dan Tingkat Mutu Panelis Terbatas.....	68
5.22	Distribusi Skoring Nilai Gizi dan Tingkat Mutu	69
5.23	Pembobotan Untuk Menentukan Formula Optimum.....	69
5.24	Tabel Rekomendasi Panelis Terbatas	70
5.25	Formulasi Sosis Kontrol dan Formula Modifikasi Terbaik	72
5.26	Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna Sosis	73
5.27	Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aroma Sosis	74
5.28	Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Kekenyalan Sosis	75
5.29	Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Sosis	76
5.30	Distribusi Ranking Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Sosis	77
5.31	Hasil Perhitungan Nilai Protein Dan Zat Besi Sosis	79

<u>Nomor</u>	<u>Judul Tabel</u>	<u>Halaman</u>
5.32	Distribusi Nilai Protein dan Zat Besi Per 100 g Sosis Berdasarkan TKPI dan Analisis Laboratorium	80
5.33	Kecukupan Nilai Gizi Sosis	81
5.34	Perbandingan Syarat Mutu Sosis SNI dan Sosis F4 Berdasarkan Perhitungan TKPI.....	81
5.35	Perbandingan Nilai Gizi dan Tingkat Mutu Panelis Tidak Terlatih ..	82
5.36	Distribusi Nilai Skoring, Nilai Gizi dan Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih.....	82
5.37	Pembobotan untuk Menentukan Formula Optimum pada Panelis Tidak Terlatih.....	83
5.38	Hasil Uji Shapiro-Wilk Terhadap Sosis.....	84
5.39	Hasil Uji Kruskal Wallis Terhadap Sosis.....	84
5.40	Hasil Uji Mann Whitney Terhadap Daya Terima Warna Sosis.....	85
5.41	Hasil Uji Mann Whitney Terhadap Daya Terima Aroma Sosis	85
5.42	Hasil Uji Mann Whitney Terhadap Daya Terima Kekenyahan Sosis	86
5.43	Hasil Uji Mann Whitney Terhadap Daya Terima Rasa Sosis.....	87

DAFTAR GAMBAR

<u>Nomor</u>	<u>Judul Gambar</u>	<u>Halaman</u>
3.1	Kerangka Konseptual Pengembangan Makanan.....	35
4.2	Kerangka Operasional.....	53
4.3	Diagram Alir Penepungan Kacang Kedelai	54
4.4	Diagram Alir Pembuatan Sosis	55
5.5	Grafik Radar Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Pada Sosis..	78

DAFTAR LAMPIRAN

<u>Nomor</u>	<u>Judul Lampiran</u>	<u>Halaman</u>
1	Keterangan Lolos Etik.....	111
2	Penjelasan Sebelum Persetujuan	112
3	Pernyataan Persetujuan Penelitian	116
4	Angket Uji Skala Mutu Hedonik Panelis	117
5	Poster.....	120
6	Packaging	121
7	Hasil Uji Laboratorium	122
8	Lampiran Uji Statistik	123
9	Dokumentasi Penelitian	131

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

%	: Persen
/	: Per
<	: Kurang dari
>	: Lebih dari
\leq	: Kurang dari sama dengan
\geq	: Lebih dari sama dengan

Daftar Singkatan

ADB	: Anemia Defisiensi Besi
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
AOAC	: <i>Association of Official Analytical Chemist</i>
BSNI	: Badan Standardisasi Nasional Indonesia
Depkes	: Departemen Kesehatan
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
Hb	: Hemoglobin
IDAI	: Ikatan Dokter Anak Indonesia
Kemenkes	: Kementerian Kesehatan
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
PMT	: Pemberian Makanan Tambahan
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
SNI	: Standar Nasional Indonesia
UNICEF	: <i>United Nations Children's Fund</i>
USAID	: <i>United States Agency for International Development</i>
WUS	: Wanita Usia Subur

