

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan umum:	4
1.3.2 Tujuan khusus:	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Masyarakat	5
1.4.2 Bagi Institusi	5
1.4.3 Bagi Penulis	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Ampas Tahu	6
2.1.1 Pengertian Ampas Tahu	6
2.1.2 Kandungan Gizi Ampas Tahu.....	8
2.2 Daun Kemangi	9
2.2.1 Pengertian Daun Kemangi	9
2.3 Nugget.....	12
2.3.1.Pengertian Nugget.....	12
2.3.2.Bahan Pembuatan.....	13
2.4 Uji Mikrobiologi (Cemaran Bakteri)	17

2.4.1 Pengertian Uji Mikrobiologi (Cemaran Bakteri)	17
2.5 Uji Organoleptik	19
2.5.1 Pengertian Uji Organoleptik	19
2.6 Uji Kesukaan (Hedonik)	23
2.6.1 Pengertian Uji Kesukaan (Hedonik)	23
2.6.2 Cara Penyajian Contoh	24
BAB 3 KERANGKA KONSEP	25
3.1 Kerangka Konsep.....	25
3.2 Keterangan Kerangka Konsep	26
3.3 Hipotesis Penelitian	26
BAB 4 METODE PENELITIAN	27
4.1 Jenis Penelitian.....	27
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
4.2.1 Waktu.....	27
4.2.2 Tempat	27
4.3 Sampel Penelitian.....	28
4.3.1 Sampel.....	28
4.3.2 Besar Sampel	28
4.4 .Formula Sampel	29
4.5 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	30
4.5.1 Variabel Penelitian.....	30
4.5.2 Definisi Operasional Variabel.....	31
4.6.1 Keterangan Kerangka Operasional	35
4.7 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data.....	35
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	35
4.7.2.Instrumen Pembuatan Nugget Ampas Tahu dengan Subtitusi Ekstrak Daun Kemangi	36
4.7.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	38
4.7.4 . Teknik Pengumpulan Data Uji Cemaran Bakteri	40
4.7.5 . Pengolahan Dan Analisis Data.....	42
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	43
5.1 Hasil Penelitian	43

5.1.1 Karakteristik Formulasi Nugget Ampas Tahu dengan Substitusi Ekstrak Daun Kemangi	43
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Nugget Ampas Tahu dengan Substitusi Ekstrak Daun Kemangi	45
5.1.3 Hasil Uji Laboratorium	49
5.2.1 Uji Organoleptik Nugget Ampas Tahu dengan Substitusi Ekstrak Daun Kemangi	52
5.2.2 Total Plate Count (TPC)	55
5.2.3 Kandungan Gizi Nugget Ampas Tahu dengan Substitusi Ekstrak Daun Kemangi	57
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	59
6.1 Kesimpulan	59
6.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Ampas Tahu 100g.....	8
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Daun Kemangi 100g.....	11
Tabel 2. 4 Daftar Komposisi Tepung Terigu per 100g.....	13
Tabel 2. 5 Komposisi Zat Gizi Telur Ayam per 100 g	14
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Daging Ayam per 100g	15
Tabel 4. 1 Formula Nugget Ampas Tahu Dengan substitusi Ekstrak Daun Kemangi.....	28
Tabel 4. 2 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	30
Tabel 4. 3 Alat Dan Bahan Pembuatan Nugget Ampas Tahu Dengan Substitusi Ekstrak Daun Kemangi	35

DAFTAR GRAFIK

Grafik 5. 1 Pertumbuhan koloni bakteri pada Nugget Ampas tahu dengan substitusi ekstrak daun kemangi.....	50
---	----

DAFTAR SINGKATAN

KHM : Kadar Hampir Minimum

KBM : Kadar Bunuh Minimum

SNI : Standar Nasional Indonesia

KBBI : Kamus Besar Bahasa Indonesia

BPOM : Badan Pengawas Obat dan Makanan

TPC : *Total Plate Count*

AMC : *Aerobic Microbial Count*

BPS : Badan Pusat Statistik