

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tepung Mocaf	5
B. Hati Ayam	7
C. Stick	8
D. Bahan Pembuatan Stick	9
E. Proses Penggorengan	10
F. Zat Besi	11
G. Organoleptik	12
H. Pengujian Pemilihan / Penerimaan	14
I. Kerangka Teori	15
J. Kerangka Konsep	16
K. Definisi Operasional	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	19
B. Subjek Penelitian	19
C. Lokasi dan Waktu	19
D. Alat dan Bahan	20
E. Prosedur	20
F. Pengamatan	21
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	25

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Pengamatan	27
	B. Pembahasan	37
BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	51
	B. Saran	51
	DAFTAR PUSTAKA	52
	LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Kandungan Gizi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu	6
Tabel 2	Kandungan Gizi Hati Ayam	7
Tabel 3	Definisi Operasional Kajian Pembuatan Stick Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Alternatif Pencegahan Anemia pada Remaja Putri	17
Tabel 4	Formulasi Bahan untuk Pembuatan Stick Keju Tepung Mocaf yang Ditambahkan Hati Ayam	20
Tabel 5	Interval Peresentasi dan Daya Terima Panelis	26
Tabel 6	Hasil analisis kandungan zat besi stick keju berbahan dasar tepung mocaf dengan penambahan hati ayam per 100 gr	33
Tabel 7	Kandungan Gizi Stick Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Penambahan Hati Ayam Per 100 Gr Berdasarkan TKPI	33
Tabel 8	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Stick Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Penambahan Hati Ayam Per 100 gr Terhadap AKG untuk Remaja 10-18 Tahun	34
Tabel 9	Standar <i>Food Cost</i> Stick Keju dengan Penambahan Hati Ayam	35
Tabel 10	Standar <i>Food Cost</i> Tanpa Penambahan Hati Ayam	36

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Tepung Mocaf	6
Gambar 2	Hati Ayam	7
Gambar 3	Stick Keju	8
Gambar 4	Kerangka Teori	15
Gambar 5	Kerangka Konsep	16
Gambar 6	Diagram Pembuatan Stick Keju	21
Gambar 7	Stick Keju Tepung Mocaf dengan Penambahan Hati Ayam Setiap formula	27
Gambar 8	Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk	28
Gambar 9	Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk	29
Gambar 10	Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk	30
Gambar 11	Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk	31
Gambar 12	Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penilaian Keseluruhan Produk	32
Gambar 13	Label Kemasan Stick keju berbahan dasar tepung mocaf dengan penambahan hati ayam	37

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	<i>Informant Consent</i>	57
Lampiran 2	Kuesioner Penelitian	58
Lampiran 3	Absen Organoleptik	59
Lampiran 4	Penilaian Panelis	60
Lampiran 5	Sertifikat Analisis Zat besi	61
Lampiran 6	Sertifikat Analisis Protein	62
Lampiran 7	Kandungan Gizi	63
Lampiran 8	Perhitungan Rendemen	64
Lampiran 9	Perhitungan Skala Likert	65
Lampiran 10	Dokumentasi	67