

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
LEMBAR BIODATA	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. <i>Cookies</i>	6
B. Bahan-bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	7
C. Hati Ayam	8
D. Ubi Jalar	10
E. Tepung Ubi Jalar	12
F. Bayam Merah	13
G. Kehamilan	15
H. Zat Besi	15
I. Anemia	17
J. Uji Organoleptik	19
K. Kerangka Teori	22
L. Kerangka Konsep	23
M Definisi Operasional	24

BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subjek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu	26
D. Alat dan Bahan	26
E. Prosedur Penelitian	27
F. Pengamatan	32
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	36
B. Pembahasan	46
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Syarat Mutu Cookies Menurut SNI 01-2973-1992	7
Tabel 2.	Kandungan Gizi pada 100 gram Hati Ayam	9
Tabel 3.	Kandungan Gizi pada 100 gram Ubi Jalar Ungu	12
Tabel 4.	Kandungan Gizi pada 100 gram Bayam Merah	14
Tabel 5.	Angka Kecukupan Gizi Zat Besi Ibu Hamil	16
Tabel 6.	Definisi Operasional	24
Tabel 7.	Formula Bahan – Bahan untuk Membuat <i>Cookies</i>	27
Tabel 8.	Uji Organoleptik	32
Tabel 9.	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	35
Tabel 10.	Kandungan Gizi <i>Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Hati Ayam dan Bayam Merah Pada F2 per Takaran Saji (3 keping/ 24 gram)	42
Tabel 11.	Rendemen <i>Cookies</i> Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Tepung Hati Ayam dan Bayam Merah	44
Tabel 12.	<i>Food cost Cookies</i> Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Tepung Hati Ayam	44
Tabel 13.	<i>Food cost Cookies</i> Tepung Ubi Jalar Ungu tanpa Penambahan Tepung Hati Ayam	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Hati Ayam	9
Gambar 2. Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas var Ayamurasaki</i>)	10
Gambar 3. Bayam Merah (<i>Amaranthus tricolor L</i>)	13
Gambar 4. Kerangka Teori Pembuatan <i>Cookies</i> yang dimodifikasi	22
Gambar 5. Bagan Kerangka Konsep Pembuatan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Tepung Hati Ayam dan Bayam Merah	23
Gambar 6. Alur Pembuatan Tepung Hati Ayam	28
Gambar 7. Alur Pembuatan Bayam Merah Halus	29
Gambar 8. Alur Pembuatan <i>Cookies</i> Ubi Ungu	31
Gambar 9. Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Tepung Hati Ayam F1 (0%), F2 (10%), F3 (15%), F4 (20%), dan Bayam Merah (20%)	36
Gambar 10. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Warna pada Produk	37
Gambar 11. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Aroma pada Produk	38
Gambar 12. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Rasa pada Produk	39
Gambar 13. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Tekstur pada Produk	40
Gambar 14. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Penerimaan Keseluruhan pada Produk	41

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis	64
Lampiran 2. Lembar Uji Organoleptik	65
Lampiran 3. Daftar Hadir Panelis	66
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik	67
Lampiran 5. Hasil Uji Zat Besi Metode Spektrofotometer Serapan Atom	68
Lampiran 6. Perhitungan Nilai Gizi	69
Lampiran 7. Rendemen (%)	70
Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Tepung Hati Ayam	71
Lampiran 9. Label Kemasan	72
Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan <i>Cookies</i>	73
Lampiran 11. Dokumentasi Uji Organoleptik	73