

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
LEMBAR BIODATA	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kerupuk	6
B. Pisang Kepok	8
C. Hati Ayam	9
D. Anemia Remaja	11
E. Zat Besi (Fe)	11
F. Organoleptik	14
G. Uji Hedonik	15
H. Metode AAS	16
I. Kerangka Teori	17
J. Kerangka Konsep	18
K. Definisi Oprasional	19
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu	22
D. Alat dan Bahan	23
E. Prosedur Pembuatan	23
F. Pengamatan	28
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Pengamatan	32
B. Pembahasan	41

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk	7
Tabel 2	Kandungan Gizi Pisang Kepok	9
Tabel 3	Kandungan Gizi Hati Ayam	10
Tabel 4	Definisi Operasional	19
Tabel 5	Formulasi Produk	23
Tabel 6	Uji Organoleptik Metode Hedonik	28
Tabel 7	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	32
Tabel 8	Kandungan Gizi Kerupuk Per Porsi	38
Tabel 9	Kontribusi Kerupuk Terhadap Remaja Laki-Laki	38
Tabel 10	Kontribusi Kerupuk Terhadap Remaja Perempuan	39
Tabel 11	Rendemen Kerupuk Pisang Kepok dengan Penambahan Tepung Hati Ayam	40
Tabel 12	Standar <i>Food Cost</i> Kerupuk Pisang Kepok dengan Penambahan Tepung Hati Ayam yang Telah di Goreng	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori Pembuatan Kerupuk	17
Gambar 2 Kerangka Konsep Pembuatan Kerupuk	18
Gambar 3 Diagram Alir Pembuatan Tepung Hati Ayam	24
Gambar 4 Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Kepok	25
Gambar 5 Diagram Alir Pembuatan Kerupuk	27
Gambar 6 Kerupuk Pisang Kepok dengan Penambahan Tepung Hati Ayam	32
Gambar 7 Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk	33
Gambar 8 Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk	34
Gambar 9 Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk	35
Gambar 10 Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk	36
Gambar 11 Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis	58
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Panelis	59
Lampiran 3 Daftar Hadir Panelis	60
Lampiran 4 Hasil Uji Organoleptik Panelis	61
Lampiran 5 Perhitungan Rendemen	62
Lampiran 6 Perhitungan Zat Besi	63
Lampiran 7 Perhitungan Kandungan Gizi	64
Lampiran 8 Perhitungan Skala Likert	65
Lampiran 9 Sertifikasi Analisis Laboratorium	66
Lampiran 10 Dokumentasi Pembuatan Produk	67
Lampiran 11 Dokumentasi Uji Organoleptik	68