

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR SAMPUL	i
LEMBAR PEESETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	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	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup Penelitian	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Bayam	4
B. Tepung Bayam	5
C. Oatmeal	6
D. Kue Lidah Kucing	8
E. Bahan Pembuat Kue Lidah Kucing	9
F. Zat Besi	12
G. Anemia	14
H. Organoleptik	15
I. Uji Hedonik	17
J. Kerangka Teori	18
K. Kerangka Konsep	19
L. Definisi Operasional	20
 BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu	23
D. Alat dan Bahan	23
E. Prosedur	24
F. Pengamatan	27
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	32
B. Pembahasan	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Klasifikasi Bayam Hijau	5
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Dalam 100 Gram Bayam Hijau	7
Tabel 3. Komposisi Kimia <i>Oatmeal</i>	9
Tabel 4. Angka Kecukupan Gizi Zat Besi	14
Tabel 5. Definisi Operasional	22
Tabel 6. Formulasi Bahan Untuk Membuat Kue Lidah Kucing	25
Tabel 7. Uji Organoleptik Metode Hedonik	28
Tabel 8. Presentase Penilaian Penulis Terhadap Warna Produk	33
Tabel 9. Presentase Penilaian Penulis Terhadap Aroma Produk	34
Tabel 10. Presentase Penilaian Penulis Terhadap Rasa Produk	36
Tabel 11. Presentase Penilaian Penulis Terhadap Tekstur Produk	37
Tabel 12. Presentase Penilaian Penulis Terhadap Penerimaan Keseluruhan	38
Tabel 13. Hasil Rendemen Kue Lidah Kucing	39
Tabel 14. Hasil Kadar Zat Besi Kue Lidah Kucing	40
Tabel 15. Kandungan Zat Gizi Pada Kue Lidah Kucing Formula 2	41
Tabel 16. Kandungan Zat Gizi Pada Kue Lidah Kucing Formula 0	42
Tabel 17. Standar <i>Foodcost</i> Kue Lidah Kucing	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tepung Bayam Hijau	6
Gambar 2. <i>Oatmeal</i>	7
Gambar 3. Kue Lidah Kucing	8
Gambar 4. Kerangka Teori	18
Gambar 5. Kerangka Konsep	19
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Bayam Hijau	26
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing	27
Gambar 8. Kue Lidah Kucing	29
Gambar 9. Nilai Skala Likert Terhadap Warna Produk	34
Gambar 10. Nilai Skala Likert Terhadap Aroma Produk	35
Gambar 11. Nilai Skala Likert Terhadap Rasa Produk	36
Gambar 12. Nilai Skala Likert Terhadap Tekstur Produk	37
Gambar 13. Nilai Skala Likert Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden	57
Lampiran 2. Lembar Kuisisioner	58
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik	59
Lampiran 4. Sertifikat Analisis	63
Lampiran 5. Perhitungan Nilai Gizi	64
Lampiran 6. Perhitungan Rendemen	66
Lampiran 7. Dokumentasi Proses Pembuatan Kue Lidah Kucing	67
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik	68