

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Ikan Gabus	5
B. Daun Kelor (<i>moringa oleifera</i>)	7
C. Siomay	9
D. Protein	13
E. Zat besi	15
F. Pengertian uji organoleptik	16
G. Kerangka teori	19
H. Kerangka konsep	20
I. Definisi operasional	21

BAB III METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian	23
B. Subyek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu	23
D. Alat dan Bahan	23
E. Prosedur Kerja	24
F. Pengolahan Data dan Analisis Data	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	32
B. Pembahasan	40

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

53

B. Saran

53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi Ikan Gabus per 100 gram	6
Tabel 2. Kandungan Gizi Daun Kelor per 100 gram	8
Tabel 3. Definisi Operasional	21
Tabel 4. Interval presentase dan Daya Terima Panelis	28
Tabel 5. Formulasi Bahan untuk Membuat Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor	24
Tabel 6. Uji Organoleptik Metode Hedonik	26
Tabel 7. Nilai Gizi Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor Dengan Uji Spektofotometri dan Perhitungan TKPI	36
Tabel 8. Kandungan dan kontribusi Protein siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor (25%) per 100 gram AKG.	37
Tabel 9. Standard food cost siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor	38
Tabel 10. Standard food cost siomay ikan gabus di pasaran	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Gabus	6
Gambar 2. Tanaman Kelor	8
Gambar 3. Kerangka teori pembuatan siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor	19
Gambar 4. Bagan kerangka konsep pembuatan siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor	20
Gambar 5. Prosedur pembuatan siomay	25
Gambar 6 Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor Setiap Formulasi.	32
Gambar 7 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Warna pada Produk Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor	33
Gambar 8 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Aroma pada Produk Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor	34
Gambar 9 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Rasa pada Produk Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor.	34
Gambar 10 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Tekstur pada Produk Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor	35
Gambar 11 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Tekstur pada Produk Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Responden

Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

Lampiran 4 Perhitungan Skala Likert

Lampiran 5 Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Lampiran 6 Pembuatan Siomay Ikan Gabus

Lampiran 7 Uji Organoleptik

Lampiran 8 hasil Uji Spektrofotometri Protein

Lampiran 9 hasil Uji Spektrofotometri Zat Besi