

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Peneliti	5
E. Ruang Lingkup	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Stick Kue Bawang	6
B. Karakteristik Stick Kue Bawang	7
C. Bahan Pembuatan Stick Kue Bawang	7
D. Zat Besi	13
E. Peranan Stick Kue Bawang	14
F. Peningkatan Mutu Gizi Pangan	14
G. Uji Organoleptik	17
H. Metode ICP-MS (<i>Inductively Coupled Plasma Spectrometry</i>)	19
I. <i>Food Cost</i>	20
J. Kerangka Teori	21
K. Kerangka Konsep	22
L. Definisi Operasional	23
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subjek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu	26
D. Alat dan Bahan	27
E. Prosedur Pembuatan	27
F. Pengamatan	30
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	33

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	35
B. Pembahasan	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Standar Resep	7
Tabel 2.	Kandungan Gizi Hati Ayam per 100 gram	13
Tabel 3.	Kecukupan Zat Besi untuk Remaja	14
Tabel 4.	Definisi Operasional	23
Tabel 5.	Formula Pembuatan Stick Kue Bawang	27
Tabel 6.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	30
Tabel 7.	Interval Persentasi & Kajian Pembuatan Panelis	34
Tabel 8.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Warna Produk	36
Tabel 9.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Aroma Produk	37
Tabel 10.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Rasa Produk	39
Tabel 11.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Tekstur Produk	40
Tabel 12.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	41
Tabel 13.	Hasil Analisa Kandungan Zat Besi pada Stick Kue Bawang Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam yang Paling Disukai	42
Tabel 14.	Kandungan Gizi Stick Kue Bawang dengan Substitusi Hati Ayam Per Porsi	42
Tabel 15.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Stick Kue Bawang dengan Substitusi Tepung Hati Ayam per 100 gram terhadap AKG Untuk Remaja Putri 16-21 Tahun	43
Tabel 16.	Standar <i>food cost</i> Stick Kue Bawang dengan Substitusi Tepung Hati Ayam	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Stick Kue Bawang	6
Gambar 2.	Kerangka Teori Pembuatan Stick Kue Bawang	21
Gambar 3.	Kerangka Konsep	22
Gambar 4.	Diagram Alir Tepung Hati Ayam	28
Gambar 5.	Diagram Alir Pembuatan Stick Kue Bawang	29
Gambar 6.	Stick Kue Bawang dengan Substitusi Tepung Hati Ayam	35
Gambar 7.	Nilai Organoleptik Warna Produk	37
Gambar 8.	Nilai Organoleptik Aroma Produk	38
Gambar 9.	Nilai Organoleptik Rasa Produk	39
Gambar 10.	Nilai Organoleptik Tekstur Produk	40
Gambar 11.	Nilai Organoleptik Penerimaan Keseluruhan	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Persetujuan menjadi Responden	64
Lampiran 2	Formulir Uji Organoleptik	65
Lampiran 3	Absen Panelis Uji Organoleptik	66
Lampiran 4	Hasil Uji Organoleptik	67
Lampiran 5	Hasil Nilai Zat Besi	70
Lampiran 6	Perhitungan Kandungan Zat Gizi	71
Lampiran 7	Perhitungan Rendemen	72
Lampiran 8	Perhitungan Skala Likert	73
Lampiran 9	Dokumentasi Pembuatan Tepung Hati Ayam	76
Lampiran 10	Dokumentasi Pembuatan Stick Kue Bawang	77
Lampiran 11	Dokumentasi Uji Organoleptik	78
Lampiran 12	Label Kemasan Stick Kue Bawang	78