

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Anemia	6
B. <i>Snack Bar</i>	6
C. Hati Ayam	7
D. Tepung Hati Ayam	8
E. Kacang Merah	8
F. Standar Resep Bahan Pembuatan <i>Snackbar Oat</i>	10
G. Zat Besi	11
H. Peningkatan Mutu Zat Gizi Pangan	12
I. Uji Organoleptik	13
J. Harga Jual	16
K. Kerangka Teori	18
L. Kerangka Konsep	19
M. Definisi Operasioanl	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu	22
D. Alat dan Bahan	22
E. Prosedur Kerja	23
F. Pengamatan	26
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	29

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
	A. Hasil	31
	B. Pembahasan	36
BAB V	PENUTUP	50
	A. Simpulan	50
	B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Kandungan Gizi Hati Ayam per 100 gr	8
Tabel 2.	Kandungan Gizi Kacang Merah per 100 gr	10
Tabel 3.	Angka Kecukupan Besi Yang Dianjurkan Untuk Remaja Putri per Hari	12
Tabel 4.	Definisi Operasional	20
Tabel 5.	Formulasi Bahan Untuk Membuat <i>Snack Bar</i> Dengan Penambahan Tepung Hati Ayam dan Kacang Merah	23
Tabel 6.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	26
Tabel 7.	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	30
Tabel 8.	Kandungan Gizi <i>Snackbar</i> Per Porsi (45 gram) menggunakan TKPI	34
Tabel 9.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi <i>Snackbar</i> per 45 gram terhadap AKG untuk remaja putri	35
Tabel 10.	Standar <i>Food Cost Snackbar</i>	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Snack Bar</i>	7
Gambar 2. Hati Ayam	7
Gambar 3. Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	9
Gambar 4. Kerangka Teori	18
Gambar 5. Kerangka Konsep	19
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Hati Ayam Yang Telah Di Modifikasi	24
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatn <i>Snackbar</i> Dengan Penambahan Tepung Hati Ayam dan Kacang Merah Yang Telah Dimodifikasi	25
Gambar 8. Produk <i>Snackbar</i> Berbahan Dasar Oat dengan Penambahan Tepung Hati Ayam dan Kacang Merah	31
Gambar 9. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk	32
Gambar 10. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk	32
Gambar 11. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk	33
Gambar 12. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk	33
Gambar 13. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	34

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Persetujuan Responden
- Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik
- Lampiran 3. Daftar Hadir Panelis
- Lampiran 4. Lembar Hasil Uji Organoleptik Panelis
- Lampiran 5. Hasil Uji Laboratorium Analisis Zat Besi Metode ICP-MS
- Lampiran 6. Perhitungan Kandungan Gizi 1 Resep
- Lampiran 7. Perhitungan Rendemen
- Lampiran 8. Perhitungan Skala Likert
- Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Tepung Hati Ayam
- Lampiran 10. Dokumentasi Bahan Pembuatan Prodak
- Lampiran 11. Dokumentasi Prodak
- Lampiran 12. Dokumentasi Uji Organoleptik