

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	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
<b>BAB I           PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan	6
D. Manfaat	6
E. Ruang Lingkup	7
<b>BAB II           TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>8</b>
A. Hati Ayam	8
B. Daun Kelor	9
C. <i>Chicken Drumstick</i>	10
D. Bahan Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i>	11
E. Standar Resep	13
F. Proses Penggorengan	14
G. Zat Besi	14
H. Serat	15
I. Anemia	16
J. Uji Organoleptik	17
K. Pengujian Pemilihan / Penerimaan	19
L. Kerangka Teori	20
M. Kerangka Konsep	21
N. Definisi Operasional	22
<b>BAB III          METODE PENELITIAN</b>	<b>25</b>
A. Rancangan Penelitian	25
B. Subjek Penelitian	25
C. Lokasi dan Waktu	25
D. Alat dan Bahan	25
E. Prosedur Kerja	26
F. Pengamatan	30

	G. Pengolahan Data dan Analisis Data	33
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>35</b>
	A. Hasil	35
	B. Pembahasan	47
<b>BAB V</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>64</b>
	A. Simpulan	64
	B. Saran	64
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	74

## DAFTAR TABEL

Nomor Tabel.		Halaman
Tabel 1.	Kandungan Gizi Hati Ayam per 100 gram	9
Tabel 2.	Kandungan Gizi Daun Kelor per 100 gram	10
Tabel 3.	Angka Kecukupan Besi yang dianjurkan untuk wanita usia subur (WUS) 15-49 tahun per hari	14
Tabel 4.	Angka Kecukupan Serat yang dianjurkan untuk wanita usia subur (WUS) 15-49 tahun per hari	16
Tabel 5.	Kadar Nilai Hemoglobin Menurut WHO (2017)	17
Tabel 6.	Definisi Operasional	22
Tabel 7.	Formula Bahan-bahan Untuk Membuat <i>Chicken Drumstick</i>	26
Tabel 8.	Interval Persentase % Daya Terima Panelis	34
Tabel 9.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Warna Pada Produk	36
Tabel 10.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Aroma Pada Produk	37
Tabel 11.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Rasa Pada Produk	38
Tabel 12.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Pada Produk	39
Tabel 13.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Pada Produk	40
Tabel 14.	Kandungan Zat Gizi Pada <i>Chicken Drumstick</i> Hati Ayam dengan Penambahan Daun Kelor Per Porsi	42
Tabel 15.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Pada <i>Chicken Drumstick</i> Hati Ayam dengan Penambahan Daun Kelor Per Porsi Terhadap AKG untuk Balita & Anak Sekolah Usia 6 Bulan – 12 Tahun	43
Tabel 16.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Pada <i>Chicken Drumstick</i> Hati Ayam dengan Penambahan Daun Kelor Per Porsi Terhadap AKG untuk Wanita Usia Subur (WUS) 15 – 49 Tahun	44
Tabel 17.	Standar Resep & <i>Food Cost Chicken Drumstick</i> Hati Ayam dengan Penambahan Daun Kelor	45

## DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar.		Halaman
Gambar 1.	Hati Ayam	8
Gambar 2.	Daun Kelor	9
Gambar 3.	Kaki Naga ( <i>Chicken Drumstick</i> )	11
Gambar 4	Kerangka Teori	20
Gambar 5.	Kerangka Konsep	21
Gambar 6.	Diagram Alir Pembuatan Hati Ayam Cincang	27
Gambar 7.	Diagram Alir Pembuatan Daun Kelor Cincang	28
Gambar 8.	Bagan Kerangka Pembuatan Inti	29
Gambar 9.	<i>Chicken Drumstick</i> Hati Ayam Dengan Penambahan Daun Kelor	35
Gambar 10.	Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Warna Produk	36
Gambar 11.	Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Aroma Produk	37
Gambar 12.	Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Rasa Produk	39
Gambar 12.	Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Tekstur Produk	40
Gambar 13.	Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	41
Gambar 14.	Logo Kemasan dan Label <i>Chicken Drumstick</i> Hati Ayam Dengan Penambahan Daun Kelor	47

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran.		Halaman
Lampiran 1.	Pernyataan Persetujuan Responden	75
Lampiran 2.	Formulir Uji Hedonik	76
Lampiran 3.	Daftar Hadir Responden Saat Penelitian	77
Lampiran 4.	Sertifikasi Hasil Uji Laboratorium ICP-MS	80
Lampiran 5.	Data Responden Penelitian Uji Organoleptik	82
Lampiran 6.	Dokumentasi Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i>	85
Lampiran 7.	Dokumentasi Uji Organoleptik Di Lab Cita Rasa	86
Lampiran 8.	Kesimpulan Daya Terima Panelis (Nilai Skala Likert)	87
Lampiran 9.	Perhitungan Nilai Gizi Produk	88
Lampiran 10.	Perhitungan Rendemen Produk	89
Lampiran 11.	Label & Logo Kemasan Produk <i>Chicken Drumstick</i>	90
Lampiran 12.	Leaflet Produk <i>Chicken Drumstick</i>	91
Lampiran 13.	Perhitungan Nilai Skala Likert	92