

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Hati Ayam	6
B. Bayam Merah	7
C. <i>Chicken Drumstick</i>	8
D. Bahan Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i>	9
E. Proses Penggorengan	12
F. Zat Besi	12
G. Gizi Remaja	13
H. Anemia	13
I. Uji Organoleptik	14
J. <i>Food Cost</i>	16
K. Resep Dasar <i>Chicken Drumstick</i>	16
L. Kerangka Teori	18
M. Kerangka Konsep	19
N. Definisi Operasional	20
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu	23
D. Alat dan Bahan	23
E. Prosedur Kerja	24
F. Pengamatan	26

G. Perhitungan Nilai Gizi	28
H. <i>Food Cost</i>	28
I. Pengolahan Data dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Hasil	31
B. Pembahasan	40
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	49
A. Simpulan	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Kandungan Gizi Hati Ayam dan Bayam Merah	7
Tabel 2	Angka Kecukupan Gizi Zat Besi Remaja	13
Tabel 3	Angka Kecukupan Gizi Kalsium, B6, Folat, dan B12	13
Tabel 4	Nilai Normal Hemoglobin	14
Tabel 5	Definisi Operasional Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i> dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia Pada Remaja	20
Tabel 6	Formula Bahan-Bahan Untuk Membuat <i>Chicken Drumstick</i>	24
Tabel 7	Intervensi Presentase & Daya Terima Panelis	30
Tabel 8	Kandungan Gizi <i>Chicken Drumstick</i> Dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah	37
Tabel 9	Presentase Pemenuhan Kecukupan	38
Tabel 10	Standar <i>Food Cost Chicken Drumstick</i> Dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah	39

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	Hati Ayam 6
Gambar 2	Bayam Merah 8
Gambar 3	<i>Chicken Drumstick</i> 8
Gambar 4	Bagan Kerangka Teori Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i> 18
Gambar 5	Bagan Kerangka Konsep Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i> 19
Gambar 6	Diagram Alir Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i> Dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah 25
Gambar 7	<i>Chicken Drumstick</i> Dengan Substitusi Hati Ayam dan Bayam Merah 31
Gambar 8	Skor Penilaian Panelis Terhadap Warna Produk 32
Gambar 9	Skor Penilaian Panelis Terhadap Aroma Produk 33
Gambar 10	Skor Penilaian Panelis Terhadap Rasa Produk 34
Gambar 11	Skor Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Produk 35
Gambar 12	Skor Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk 36

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Surat Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden	55
Lampiran 2	Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik	56
Lampiran 3	Daftar Hadir Responden	57
Lampiran 4	Lembar Hasil Uji Organoleptik	58
Lampiran 5	Lembar Hasil Uji Laboratorium Serat dan Fe	61
Lampiran 6	Perhitungan Kandungan Gizi	62
Lampiran 7	Perhitungan Skala Likert	63
Lampiran 8	Dokumentasi Uji Organoleptik	65
Lampiran 9	Label Produk	66
Lampiran 10	Leaflet Produk	67