

## DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
BIODATA PENULIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>6</b>
A. Daun Kelor	6
B. Tepung Daun Kelor	7
C. Ikan Teri	8
D. Tepung Ikan Teri	9
E. Cookies	10
F. Bahan Pembuat Cookies	12
G. Zat Besi	14
H. Anemia	15
I. Uji Organoleptik	17
J. Kerangka Teori	19
K. Kerangka Konsep	20
L. Operasional	21
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>23</b>
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subyek Penelitian	23
C. Lokasi Waktu	23
D. Alat dan Bahan	23
E. Prosedur Pembuatan	24

F. Pengamatan	27
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>32</b>
A. Hasil	32
B. Pembahasan	40
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>51</b>
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	56

## DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Komposisi zat gizi dalam 100 gram daun kelor dan tepung daun kelor	7
Tabel 2	Komposisi zat gizi dalam 100 gram ikan teri segar dan tepung ikan teri	9
Tabel 3	Syarat Mutu <i>Cookies</i> Berdasarkan Standar Nasional Indonesia	11
Tabel 4	Nilai Gizi Resep Standar Cookies Susu Per Resep	12
Tabel 5	Definisi Operasional <i>Cookies</i> Susu Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri	21
Tabel 6	Formulasi bahan untuk membuat <i>cookies</i> susu dengan substitusi tepung daun kelor dan tepung ikan teri	24
Tabel 7	Uji Organoleptik	27
Tabel 8	Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	31
Tabel 9	Kandungan Gizi Cookies Susu Per Porsi (100 g)	37
Tabel 10	Kontribusi Cookies Susu dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri pada F1 per porsi (100 g)	38
Tabel 11	Standar Food Cost Cookies Susu dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri	39

## DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Daun kelor	6
Gambar 2	Tepung daun kelor	7
Gambar 3	Ikan teri nasi	8
Gambar 4	Tepung ikan teri	10
Gambar 5	<i>Cookies</i> susu	10
Gambar 6	Kerangka Teori Pembuatan <i>Cookies</i> Susu Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri	19
Gambar 7	Kerangka konsep Pembuatan <i>Cookies</i> Susu Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri	20
Gambar 8	Diagram Alir Pembuatan Tepung Ikan Teri	25
Gambar 9	Diagram Alir Pembuatan cookies	26
Gambar 10	Cookies Susu Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Ikan Teri (F1 5% : 0%, F2 5% : 5%, F3 5% : 10%, F4 5% : 15%)	32
Gambar 11	Skor Penilaian Panelis Terhadap Warna Produk	33
Gambar 12	Skor Penilaian Panelis Terhadap Aroma Produk	34
Gambar 13	Skor Penilaian Panelis Terhadap Rasa Produk	35
Gambar 14	Skor Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Produk	36
Gambar 15	Skor Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Produk	37

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Inform Consent	57
Lampiran 2	Lembar Kuesioner Uji Organoleptik	58
Lampiran 3	Standar Resep	59
Lampiran 4	Daftar Responden	60
Lampiran 5	Hasil Pengolahan Data Uji Mutu Hedonik	62
Lampiran 6	Hasil Analisis Zat Besi	65
Lampiran 7	Perhitungan Sklaa Likert	66
Lampiran 8	Label Kemasan	68
Lampiran 9	Leaflet Produk	69
Lampiran 10	Dokumentasi	70