DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
COVER	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Bayam merah	5
B. Tepung Mocaf	6
C. Pepaya	8
D. Margarin	9
E. Telur	10
F. Zat Besi	11
G. Kerangka Teori	12
H. Kerangka Konsep	13
I. Definisi Operasional	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	15
B. Subjek Penelitian	15
C. Lokasi dan Waktu	15
D. Alat dan Bahan	15
E. Prosedur	16
F. Pengamatan	20
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	24

B. Pembahasan 34

BAB V SIMPULAN DAN SARAN
A. Simpulan 43
B. Saran 43

DAFTAR PUSTAKA 44
LAMPIRAN 46

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Kandungan bayam merah dan bayam hijau dalam 100 gram	5
Tabel 2	Kandungan Tepung Mocaf dalam 100 gram	6
Tabel 3	Kandungan buah pepaya dalam 100 gram	9
Tabel 4	Definisi Operasional penambahan tepung bayam merah dan buah pepaya terhadap*Cupcake* tepung mocaf	13
Tabel 5	Penambahan Bahan Untuk Membuat *Cupcake*	16
Tabel 6	Uji organoleptik	20
Tabel 7	Interval Persentase & Daya Terima Panelis	23
Tabel 8	Hasil Kadar zat besi *cupcake* tepung mocaf dengan penambahan tepung bayam merah dan buah pepaya	29
Tabel 9	Kandungan Vitamin C pada *cupcake* tepung mocaf dengan penambahan tepung bayam merah dan buah pepaya berdasarkan TKPI	30
Tabel 10	Kandungan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat pada Formula 1 dan Formula 3	31
Tabel 11	Standar foodcost *cupcake* tepung mocaf dengan penambahan tepung bayam merah dan buah pepaya	32
Tabel 12	Standar foodcost *cupcake* tepung mocaf tanpa penambahan tepung bayam merah dan buah pepaya	33

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Kerangka Teori Pembuatan *Cupcake*	10
Gambar 2	Kerangka Konsep Pembuatan *Cupcake* tepung bayam merah	11
Gambar 3	Diagram alir pembuatan tepung bayam merah	16
Gambar 4	Diagram alir pembuatan bubur buah pepaya	17
Gambar 5	Diagram alir pembuatan *cupcake* yang telah dimodifikasi	18
Gambar 6	*Cupcake* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya	24
Gambar 7	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Warna pada Produk *Cupcake* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya	25
Gambar 8	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Aroma pada Produk *Cupcake* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya	26
Gambar 9	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Rasa pada Produk *Cupcake* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya	27
Gambar 10	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Tekstur pada Produk *Cupcake* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya	28
Gambar 11	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Penerimaan Keseluruhan pada Produk *Cupcake* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya	29

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Inform Consent	48
Lampiran 2	Lembar Kuisoner	49
Lampiran 3	Absen Kegiatan Uji Organoleptik	50
Lampiran 4	Hasil Uji Organoleptik	51
Lampiran 5	Perhitungan Nilai Gizi	53
Lampiran 6	Perhitungan Vitamin C	54
Lampiran 7	Rendemen	55
Lampiran 8	Hasil Uji Laboratorium	56
Lampiran 9	Dokumentasi	57