

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN	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
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Klasifikasi Daun Kelor	5
B. Tepung daun kelor	7
C. Takoyaki	8
D. Bahan Pembuatan Takoyaki	9
E. Cara Pembuatan Takoyaki	11
F. Uji Organoleptik	13
G. Kadar Zat Besi	14
H. Uji Hedonik	14
I. Kerangka Teori	16
J. Kerangka Konsep	17
K. Definisi Operasional	18
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	21
B. Subyek	21
C. Lokasi Dan Waktu	21
D. Alat Dan Bahan Penelitian	21
E. Pelaksanaan Penelitian	22
F. Pengamatan	23
G. Pengolahan Data dan Analisa Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil penelitian	27
B. Pembahasan	38

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan daun kelor dan katuk dalam 100 gr	6
Tabel 2.	Komposisi Gizi Tepung Daun Kelor dalam 100 gr	7
Tabel 3.	Definisi Operasional variable pembuatan <i>takoyaki</i>	18
Tabel 4.	Formulasi <i>takoyaki</i> penambahan tepung daun kelor	22
Tabel 5.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	23
Tabel 6.	Penilaian Panelis terhadap Warna Produk	26
Tabel 7.	Penilaian Panelis terhadap Aroma Produk	28
Tabel 8.	Penilaian Panelis terhadap Rasa Produk	29
Tabel 9.	Penilaian Panelis terhadap Tekstur Produk	30
Tabel 10.	Penilaian Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	31
Tabel 11.	Rendemen <i>Takoyaki</i> Formula 1 dan Formula 3	32
Tabel 12.	Kandungan Gizi Makro <i>Takoyaki</i> berdasarkan TKPI	33
Tabel 13.	Tabel AKG berdasarkan porsi <i>takoyaki</i> per porsi (5 buah/140 gram)	33 34
Tabel 14.	Kandungan Gizi Mikro <i>Takoyaki</i> per porsi (5 buah/140 gram)	34 35
Tabel 15.	Standar <i>Food Cost Takoyaki</i> dengan penambahan tepung daun kelor	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Daun Kelor	5
Gambar 2.	<i>Takoyaki</i>	8
Gambar 3.	Kerangka teori <i>takoyaki</i> yang telah dimodifikasi	16
Gambar 4.	Bagan Kerangka Konsep Pembuatan <i>Takoya</i> Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor	17
Gambar 5.	<i>Takoyaki</i> Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor F1 = 100:0, F2 = 98:2, F3 = 96:4, F4 = 94:6.	27
Gambar 6.	Nilai Rata-rata Uji Organoleptik terhadap Warna <i>Takoyaki</i> .	28
Gambar 7.	Nilai rata-rata uji organoleptik terhadap aroma produk	29
Gambar 8.	Nilai rata-rata uji organoleptik terhadap rasa produk	30
Gambar 9.	Nilai rata-rata uji organoleptik terhadap tekstur produk	31
Gambar 10.	Nilai rata-rata uji organoleptik terhadap penerimaan keseluruhan produk	32
Gambar 11.	Kemasan <i>takoyaki</i>	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	<i>Informed Consent</i>	51
Lampiran 2	Lembar Kuisioner	52
Lampiran 3	Daftar Hadir Panelis	53
Lampiran 4	Hasil Penilaian Organoleptik	56
Lampiran 5	Sertifikat Analisis	57
Lampiran 6	Kesimpulan Daya Terima	58
Lampiran 7	Perhitungan Kandungan Gizi	59
Lampiran 8	Perhitungan Rendemen	60
Lampiran 9	Perhitungan Skala Likert	61
Lampiran 10	<i>Invoice Translation</i>	62
Lampiran 11	Dokumentasi	63