

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR ORSINIL	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 1	
PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian	6
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	
A. Hati Ayam	7
B. Tepung Mocaf	8
C. <i>Chicken Drumstick</i>	9
D. Bahan Pembuatan	10
E. Proses Penggorengan	12
F. Zat besi	12
G. Gizi Remaja Putri	14
H. Anemia	14
I. Uji Organoleptik	15
J. Pengujian Pemilihan / Penerimaan	17
K. <i>Food Cost</i>	17
L. Kerangka Teori	18
M. Kerangka Konsep	19
N. Definisi Operasional	20
BAB III	
METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu	23
D. Alat dan Bahan	24

E. Prosedur Kerja	24
F. Pengamatan	26
G. Analisis Kadar Zat Besi	26
H. Pengolahan Data dan Analisis Data	28
BAB VI	HASIL DAN PEMBAHASAN
A. Hasil Penelitian	
1. Uji Organoleptik	31
2. Uji Analisis Zat Gizi dan <i>Food Cost</i>	37
B. Pembahasan	40
1. Uji Organoleptik	40
2. Analisis Zat Gizi dan <i>Food Cost</i>	45
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		
Tabel 1.	Kandungan Gizi Hati Ayam per 100 gram	8
Tabel 2.	Kandungan Gizi Tepung Mocaf dan tepung terigu per 100 gram	9
Tabel 3.	Angka Kecukupan Besi yang dianjurkan untuk remaja putri per hari	13
Tabel 4.	Angka Kecukupan Gizi Mikro bagi Remaja	14
Tabel 5.	Angka Normal Hemoglobin	15
Tabel 6.	Definisi Operasional	20
Tabel 7.	Formula bahan - bahan untuk membuat <i>chicken drumstick</i>	24
Tabel 8.	Interval Presentasi & Daya Terima Panelis	30
Tabel 9.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Warna Produk	32
Tabel 10.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Aroma Produk	33
Tabel 11.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Rasa Produk	34
Tabel 12.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Produk	35
Tabel 13.	Persentase Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan	36
Tabel 14.	Kandungan Gizi Pada <i>Chicken Drumstick</i> dengan Substitusi Hati Ayam dan Tepung Mocaf per Porsi	37
Tabel 15	Kontribusi zat Gizi pada <i>Chicken Drumstick</i> dengan Substitusi Hati Ayam dan Tepung Mocaf Terhadap AKG Remaja Putri 10 – 18 Tahun	38
Tabel 16.	Standar <i>Food Cost</i>	39

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		
Gambar 1.	Hati Ayam	7
Gambar 2.	Tepung Mocaf	9
Gambar 3.	<i>Chicken Drumstick</i>	10
Gambar 4.	Kerangka Teori	18
Gambar 5.	Kerangka Konsep	19
Gambar 6.	<i>Chicken Drumstick</i> dengan substitusi Hati Ayam dan Tepung Mocaf	31
Gambar 7.	Nilai Skala Likert Terhadap Warna Produk	32
Gambar 8.	Nilai Skala Likert Terhadap Aroma Produk	33
Gambar 9.	Nilai Skala Likert Terhadap Rasa Produk	34
Gambar 10.	Nilai Skala Likert Terhadap Tekstur Produk	35
Gambar 11.	Nilai Skala Likert Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran		Halaman
Lampiran 1	Inform Consent	59
Lampiran 2	Formulir Uji Hedonik	60
Lampiran 3	Daftar Hadir	61
Lampiran 4	Hasil Laboratorium	62
Lampiran 5	Data Panelis Uji Organoleptik	63
Lampiran 6	Dokumentasi Pembuatan <i>Chicken Drumstick</i>	65
Lampiran 7	Dokumentasi Uji Organoleptik	66
Lampiran 8	Kesimpulan Daya Terima	67
Lampiran 9	Perhitungan Kandungan Gizi	68
Lampiran 10	Perhitungan Rendemen	69
Lampiran 11	Perhitungan Skala Likert	70