

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL LUAR</b>	<b>i</b>	
<b>SAMPUL DALAM</b>	<b>ii</b>	
<b>LEMBAR ORISINALITAS</b>	<b>iii</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	<b>iv</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>v</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vi</b>	
<b>BIODATA</b>	<b>vii</b>	
<b>ABSTRAK</b>	<b>viii</b>	
<b>ABSTRACT</b>	<b>ix</b>	
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>x</b>	
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xii</b>	
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xiii</b>	
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xiv</b>	
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>	
	A. Latar Belakang	1
	B. Rumusan Masalah	3
	C. Tujuan Penelitian	3
	D. Manfaat	4
	E. Ruang Lingkup	4
<b>BAB II</b>	<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
	A. Daun Kelor ( <i>moringa oleifera</i> )	5
	B. Hati ayam	7
	C. Dimsum	9
	D. Bahan Pembuatan dimsum	9
	E. Anemia	11
	F. Zat Besi	12
	G. Uji Organoleptik	13
	H. Kerangka Teori	14
	I. Kerangka Konsep	15
	J. Definisi Operasional	16
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN</b>	
	A. Rancangan Penelitian	18
	B. Subyek Penelitian	18
	C. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
	D. Alat dan Bahan	18
	E. Formula Pembuatan Dimsum	19
	F. Diagram Alir	20
	G. Pengamatan	21
	H. Pengolahan dan Analisis Data	23

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
	A. Hasil Pengamatan	25
	B. Pembahasan	33
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
	A. Kesimpulan	46
	B. Saran	46
	DAFTAR PUSTAKA	47
	LAMPIRAN	52

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	Kandungan Gizi Daun Kelor Per 100 gram	7
Tabel 2	Kandungan Gizi Hati Ayam Per 100 gram	8
Tabel 3	Batasan Anemia	12
Tabel 4	Kecukupan Zat Besi untuk Remaja	13
Tabel 5	Definisi Operasional	16
Tabel 6	Formulasi Pembuatan Dimsum Hati Ayam dan Daun Kelor	19
Tabel 7	Parameter Uji Organoleptik Metode Hedonik	22
Tabel 8	Kandungan Zat Gizi Produk Dimsum per100 gram	30
Tabel 9	Kandungan Zat Gizi Produk Dimsum Perporsi 35 gram	30
Tabel 10	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Produk Dimsum F2 Terhadap AKG pada Remaja Putri	31
Tabel 11	<i>Food Cost</i> Produk Dimsum yang Paling disukai F2	32

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Daun Kelor	5
Gambar 2	Hati Ayam	8
Gambar 3	Kerangka Teori	14
Gambar 4	Kerangka Konsep	15
Gambar 5	Diagram Alir Proses Pembuatan Dimsum	20
Gambar 6	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Warna	25
Gambar 7	Hasil Pembuatan Produk Dimsum	25
Gambar 8	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Aroma	26
Gambar 9	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Rasa	27
Gambar 10	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Tekstur	28
Gambar 11	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Penerimaan Keseluruhan	29

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Label Produk Dimsum	52
Lampiran 2	Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Dimsum	53
Lampiran 3	Daftar Hadir Panelis 1	54
Lampiran 4	Daftar Hadir Panelis 2	55
Lampiran 5	Surat Pernyataan Ketersediaan Menjadi Panelis 1	56
Lampiran 6	Lembar Kuesioner Uji Organoleptik 1	57
Lampiran 7	Surat Pernyataan Ketersediaan Menjadi Panelis 2	58
Lampiran 8	Lembar Kuesioner Uji Organoleptik 2	59
Lampiran 9	Surat Pernyataan Ketersediaan Menjadi Panelis 3	60
Lampiran 10	Lembar kuesioner Uji Organoleptik 3	61
Lampiran 11	Dokumentasi Proses Uji Organoleptik	62