

## DAFTAR ISI

|   | Halaman   |
|---|-----------|
| HALAMAN JUDUL                                 | i         |
| HALAMAN SAMPUL DALAM                          | ii        |
| LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS                | 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       |
| <b>BAB I           PENDAHULUAN</b>            | <b>1</b>  |
| A. Latar Belakang                             | 1         |
| B. Rumusan Masalah                            | 4         |
| C. Tujuan                                     | 4         |
| D. Manfaat                                    | 5         |
| E. Ruang Lingkup                              | 5         |
| <b>BAB II           TINJAUAN PUSTAKA</b>      | <b>6</b>  |
| A. Anemia                                     | 6         |
| B. Kekurangan Kalsium                         | 6         |
| C. Cupcake                                    | 7         |
| D. Standar Resep Cupcake                      | 8         |
| E. Bayam Merah                                | 8         |
| F. Ikan Teri                                  | 11        |
| G. Bahan Pembuatan Cupcake                    | 13        |
| H. Zat Besi                                   | 14        |
| I. Kalsium                                    | 14        |
| J. Peningkatan Mutu Zat Gizi Pangan           | 15        |
| K. Uji Organoleptik                           | 17        |
| L. Uji Hedonik                                | 19        |
| M. Kerangka Teori                             | 20        |
| N. Kerangka Konsep                            | 21        |
| O. Definisi Operasional                       | 22        |
| <b>BAB III          METODOLOGI PENELITIAN</b> | <b>24</b> |
| A. Rancangan Penelitian                       | 24        |
| B. Subyek Penelitian                          | 24        |
| C. Lokasi dan Waktu                           | 24        |
| D. Alat dan Bahan                             | 25        |

|               |                                      |           |
|---------------|--------------------------------------|-----------|
|               | E. Prosedur Kerja                    | 25        |
|               | F. Pengamatan                        | 28        |
|               | G. Pengolahan Data dan Analisis Data | 31        |
| <b>BAB IV</b> | <b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>          | <b>34</b> |
|               | A. Hasil                             | 34        |
|               | B. Pembahasan                        | 43        |
| <b>BAB V</b>  | <b>PENUTUP</b>                       | <b>54</b> |
|               | A. Kesimpulan                        | 54        |
|               | B. Saran                             | 54        |
|               | DAFTAR PUSTAKA                       | 55        |
|               | LAMPIRAN                             | 60        |

## DAFTAR TABEL

|   | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 1. Kandungan Gizi Bayam Merah Dalam 100 Gram                          | 10      |
| Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Bayam Merah Dalam 100 Gram                   | 10      |
| Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Teri Dalam 100 Gram                            | 12      |
| Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Ikan Teri Dalam 100 Gram                     | 12      |
| Tabel 5. Definisi Operasional   | 22      |
| Tabel 6. Formulasi Bahan Untuk Membuat <i>Cupcake</i>                       | 25      |
| Tabel 7. Uji Organoleptik Metode Hedonik                                    | 28      |
| Tabel 8. Interval Presentasi & Daya Terima Panelis                          | 33      |
| Tabel 9. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Warna Pada <i>Cupcake</i>    | 35      |
| Tabel 10. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Aroma Pada <i>Cupcake</i>   | 36      |
| Tabel 11. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Rasa Pada <i>Cupcake</i>    | 37      |
| Tabel 12. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Tesktur Pada <i>Cupcake</i> | 38      |
| Tabel 13. Persentase Penilaian Panelis Terhadap PK Pada <i>Cupcake</i>      | 39      |
| Tabel 14. Kandungan Gizi <i>Cupcake</i> Per Porsi (66g) Menggunakan TKPI    | 40      |
| Tabel 15. Nilai gizi <i>cupcake</i> F1 per takaran saji (66 g)              | 41      |
| Tabel 16. Hasil Kadar Zat Besi F1 <i>Cupcake</i> Per Takaran Saji (66 g)    | 42      |
| Tabel 17. <i>Food Cost Cupcake</i>  | 42      |

## DAFTAR GAMBAR

|  | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 1. Cupcake  | 7       |
| Gambar 2. Bayam Merah  | 9       |
| Gambar 3. Ikan Teri Nasi   | 11      |
| Gambar 4. Kerangka Teori   | 20      |
| Gambar 5. Kerangka Konsep  | 21      |
| Gambar 6. Diagram Pembuatan Tepung Ikan Teri                                   | 26      |
| Gambar 7. Diagram Pembuatan Cupcake  | 27      |
| Gambar 8. Hasil Penelitian   | 34      |
| Gambar 9. Nilai skala likert uji organoleptik terhadap warna <i>cupcake</i>    | 35      |
| Gambar 10. Nilai skala likert uji organoleptik terhadap aroma <i>cupcake</i>   | 36      |
| Gambar 11. Nilai skala likert uji organoleptik terhadap rasa <i>cupcake</i>    | 37      |
| Gambar 12. Nilai skala likert uji organoleptik terhadap tekstur <i>cupcake</i> | 38      |
| Gambar 13. Nilai skala likert uji organoleptik terhadap PK <i>cupcake</i>      | 39      |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   | Halaman |
|---|---------|
| Lampiran 1. Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden | 61      |
| Lampiran 2. Lembar Kuesioner                          | 62      |
| Lampiran 3. Skala Likert                              | 63      |
| Lampiran 4. Rendemen                                  | 66      |
| Lampiran 5. Hasil Uji Kadar Zat Besi                  | 67      |
| Lampiran 6. Absen Responden                           | 68      |
| Lampiran 7. Label Kemasan                             | 71      |
| Lampiran 8. Leaflet                                   | 72      |
| Lampiran 9. Dokumentasi                               | 73      |

