

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	i
LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat penelitian	4
E. Ruang lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Chicken Fish Roll	5
B. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger kanagurta</i>)	6
C. Daun Bayam Merah (<i>Amaranthus tricolor L</i>)	7
D. Bahan Pembuat <i>Chicken Fish Roll</i>	9
E. Kekurangan energi kronis	11
F. Protein	11
G. Zat besi	12
H. Aspek mutu organoleptik	12
I. Pengujian penerimaan	13
J. Food cost dan Harga jual	14
K. Kerangka Teori	14
L. Kerangka Konsep	16
M. Definisi operasional	17
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Rancangan Penelitian	21
B. Subjek penelitian	21
C. Lokasi dan waktu	21
D. Pengumpulan data	21
E. Pengamatan	24
F. Perhitungan nilai gizi menggunakan TKPI	24
G. <i>Food cost chicken fish roll</i>	24
H. Pengolahan data dan analisis data	25

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil penelitian	27
B. Pembahasan	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Ikan Kembung Dan Ikan Lain per 100 gram	7
Tabel 2.	Kandungan Bayam Merah dan lainnya per 100 gram	9
Tabel 3.	Kebutuhan Protein Wanita Usia Subur	11
Tabel 4.	Kebutuhan Zat Besi Wanita Usia Subur	12
Tabel 5.	Definisi Operasional Pembuatan <i>Chicken fish roll</i>	17
Tabel 6.	Formula <i>Chicken fish roll</i>	22
Tabel 7.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	24
Tabel 8.	Interval Persentasi Dan Daya Terima Panelis	26
Tabel 9.	Kandungan Gizi <i>Chicken Fish Roll</i> per 100 gram	30
Tabel 10.	Kandungan Dan Kontribusi Gizi <i>Chicken Fish Roll</i>	31
Tabel 11.	Standar <i>Food Cost Chicken Fish Roll</i>	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Chicken fish roll	1
Gambar 2.	Ikan Kembung	6
Gambar 3.	Bayam Merah	8
Gambar 4.	Kerangka Teori	15
Gambar 5.	Kerangka Konsep	16
Gambar 6.	Diagram Alir	23
Gambar 7.	Formula <i>Chicken fish roll</i>	27
Gambar 8.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	28
Gambar 9.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	28
Gambar 10.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	29
Gambar 11.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	29
Gambar 12.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penilaian Keseluruhan	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Ketersediaan	49
Lampiran 2. Lembar Kuesioner	50
Lampiran 3. Proses Pembuatan Chicken Fish Roll	51
Lampiran 4. Data Hasil Organoleptik	52
Lampiran 5. Uji Organoleptik	54
Lampiran 6. Label Produk	55