

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I	
PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
E. Ruang lingkup	5
 BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	
A. <i>Chicken Fish Roll</i>	6
B. Ikan Ekor Kuning	6
C. Hati Ayam	7
D. Wortel	9
E. Bahan Pembuatan <i>Chicken Fish Roll</i>	11
F. Gizi Remaja	13
G. Permasalahan Gizi Remaja	14
H. Protein	17
I. Zat Besi	17
J. Uji Organoleptik	18
K. Pengujian Pemilihan/Penerimaan	20
L. <i>Food Cost</i>	20
M. Harga Jual	20
N. Kerangka Teori	21
O. Kerangka Konsep	22
P. Definisi Operasional	23
 BAB III	
METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	25
B. Subjek Penelitian	25
C. Lokasi dan Waktu	25
D. Pengumpulan Data	25

	E. Perhitungan Nilai Gizi	28
	F. <i>Food Cost Chicken Fish Roll</i>	29
	G. Pengolahan Data dan Analisis data	29
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. HASIL	34
	1. Produk	34
	2. Uji Organoleptik	34
	3. Kandungan Zat Gizi	37
	4. Standar <i>Food cost</i>	38
	B. PEMBAHASAN	
	1. Uji organoleptik	40
	2. Analisis Kandungan Zat Gizi	45
	3. Analisis Biaya	50
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
	A. Simpulan	55
	B. Saran	55
	DAFTAR PUSTAKA	56
	LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Nilai Gizi Ikan Ekor Kuning Per 100 gram	8
Tabel 2.	Kandungan Nilai Gizi Hati Ayam Per 100 gram	8
Tabel 3.	Kandungan Nilai Gizi Wortel Segar Per 100 gram	9
Tabel 4.	Angka Kecukupan Gizi Remaja Putri	14
Tabel 5.	Definisi Operasional Pembuatan <i>Chicken Fish Roll</i> berbahan Ikan Ekor Kuning, Hati Ayam dan Wortel Segar Sebagai Makanan Selingan Pencegah Anemia Pada Remaja Putri	24
Tabel 6.	Formula <i>Chicken Fish Roll</i> Berbahan Ikan Ekor Kuning, Hati Ayam dan Wortel Segar	26
Tabel 7.	Uji Organoleptik Hedonik	28
Tabel 8.	Interval Persentasi Dan Daya Terima Panelis	30
Tabel 9.	Persentasi Penilaian panelis terhadap warna produk	32
Tabel 10.	Persentasi Penilaian panelis terhadap aroma produk	33
Tabel 11.	Persentasi Penilaian panelis terhadap rasa produk	34
Tabel 12.	Persentasi Penilaian panelis terhadap tekstur produk	35
Tabel 13.	Persentasi Penilaian panelis terhadap keseluruhan produk	37
Tabel 14.	Kandungan gizi <i>chicken fish roll</i>	37
Tabel 15.	Kontribusi kandungan zat gizi berdasarkan AGK	37
Tabel 16.	Standar <i>food cost chicken fish roll</i>	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	<i>Chicken Fish Roll</i>	6
Gambar 2.	Ikan Ekor Kuning	7
Gambar 3.	Gambar Hati Ayam	8
Gambar 4.	Wortel	9
Gambar 5.	Kerangka Teori	21
Gambar 6.	Kerangka Konsep	22
Gambar 7.	Diagram Alur Pembuatan <i>Chicken Fish Roll</i>	27
Gambar 8.	<i>Chicken fish roll</i>	34
Gambar 9.	Nilai <i>Skala Likert</i> Terhadap Warna Produk	32
Gambar 10.	Nilai <i>Skala Likert</i> Terhadap Aroma Produk	33
Gambar 11.	Nilai <i>Skala Likert</i> Terhadap Rasa Produk	34
Gambar 12.	Nilai <i>Skala Likert</i> Terhadap Tekstur Produk	35
Gambar 13.	Nilai <i>Skala Likert</i> Terhadap Tekstur Produk	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Formulir kesediaan menjadi responden	59
Lampiran 2. Formulir Penelitian	60
Lampiran 3. Data Hasil Organoleptik	61
Lampiran 4. Kandungan Gizi <i>Chicken Fish Roll</i>	62
Lampiran 5. Proses Pembuatan <i>Chicken Fish Roll</i>	63
Lampiran 6. Uji Organoleftik	66
Lampiran 7. Label Produk <i>Chicken Fish Roll</i>	67