

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. <i>Ekado</i>	6
B. Hati Ayam	18
C. Wanita Usia Subur (WUS)	20
D. Angka Kecukupan Gizi (AKG)	21
E. Organoleptik	22
F. Pengujian Pemilihan/penerimaan (<i>prefalence test/acceptane test</i>)	24
G. Food Cost	24
H. Krangka Teori	25
I. Kerangka konsep	26
J. Definisi Oprasional	27
BAB III METODOLOGI	31
A. Rancangan Penelitian	31
B. Subjek Penelitian	31
C. Lokasi dan Waktu	31
D. Alat dan Bahan	31
E. Prosedur Kerja	32
F. Pengamatan	34
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian	38
B. Pembahasan	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Nilai Gizi <i>Ekado</i> Per Resep Dengan Perhitungan TKPI	11
Tabel 2.	Bahan Pembuatan <i>Ekado</i>	18
Tabel 3.	Kandungan Gizi Hati Ayam Dalam 100 g	20
Tabel 4.	AKG Yang Dianjurkan Untuk Orang Indonesi	22
Tabel 5.	Definisi Oprasional	28
Tabel 6.	Formula Produk Pembuatan <i>Ekado</i>	33
Tabel 7.	Uji Organoleptik Metode Uji Hedonik	36
Tabel 8.	Interval & Daya Terima Panelis	37
Tabel 9.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	39
Tabel 10.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	40
Tabel 11.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	42
Tabel 12.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	43
Tabel 13.	Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penilaian Keseluruhan	44
Tabel 14.	Rendemen <i>Ekado</i>	46
Tabel 15.	Hasil Perhitungan Menggunakan TKPI	46
Tabel 16.	Informasi Nilai Gizi <i>Ekado</i>	47
Tabel 17.	Standar <i>Food Cost</i> <i>Ekado</i> Dengan Penambahan Hati Ayam	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	<i>Ekado</i>	6
Gambar 2.	Hati ayam	19
Gambar 3.	Kerangka Teori	26
Gambar 4.	Kerangka Konsep	26
Gambar 5.	Diagam Alir	34
Gambar 6.	Tiga Formula <i>Ekado</i> Dengan Substitusi Hati Ayam	38
Gambar 7.	Nilai Skala Likert Uji organoleptik warna	40
Gambar 8.	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Aroma	41
Gambar 9.	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Rasa	42
Gambar 10.	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Tekstur	44
Gambar 11.	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Penilaian Keseluruhan	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Surat Persetujuan Menjadi Responden	67
Lampiran 2.	Formulir Uji Organoleptik	68
Lampiran 3.	Absensi Panelis Uji Organoleptik	69
Lampiran 4.	Hasil Uji Organoleptik	70
Lampiran 5.	Perhitungan Kandungan Zat Gizi	73
Lampiran 6.	Dokumentasi Bahan Pembuatan <i>Ekado</i>	74
Lampiran 7.	Dokumentasi Uji Organoleptik	76
Lampiran 8.	Label Kemasan <i>Ekado</i>	77