

## DAFTAR ISI

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| SAMPUL LUAR                             | i         |
| SAMPUL DALAM                            | i         |
| LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS           | ii        |
| LEMBAR PERSETUJUAN                      | iii       |
| KATA PENGANTAR                          | iv        |
| BIODATA PENULIS                         | v         |
| ABSTRAK                                 | vii       |
| ABSTRAK                                 | viii      |
| DAFTAR ISI                              | ix        |
| DAFTAR TABEL                            | x         |
| DAFTAR GAMBAR                           | xi        |
| DAFTAR LAMPIRAN                         | xii       |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                | <b>1</b>  |
| A. Latar Belakang                       | 1         |
| B. Rumusan Masalah                      | 4         |
| C. Tujuan                               | 5         |
| D. Manfaat Penelitian                   | 6         |
| E. Ruang Lingkup                        | 6         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>          | <b>7</b>  |
| A. Ikan Teri Nasi                       | 7         |
| B. Wortel                               | 8         |
| C. Sempol                               | 9         |
| D. Bahan Pembuatan Sempol               | 10        |
| E. Kerangka Teori                       | 16        |
| F. Kerangka Konsep                      | 17        |
| G. Definisi Oprasional                  | 18        |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>        | <b>21</b> |
| A. Rancangan Penelitian                 | 21        |
| B. Subjek Penelitian                    | 21        |
| C. Lokasi dan Waktu                     | 21        |
| D. Alat dan Bahan                       | 21        |
| E. Prosedur Kerja                       | 22        |
| F. Pembuatan Inti (Pembuatan sempol)    | 23        |
| G. Pengamatan                           | 24        |
| H. Pengolahan Data dan Analisis Data    | 25        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>      | <b>27</b> |
| A. Hasil Penelitian                     | 27        |
| 1. Uji Organolaptik                     | 27        |
| 2. Analisis Zat Gizi dan Analisis Biaya | 33        |

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| B. Pembahasan                               | 36        |
| 1. Uji Organolaptik                         | 36        |
| 2. Analisi Kandungan Zat Gizi               | 40        |
| 3. Analisis Biaya Bahan Makanan (Food Cost) | 41        |
| <b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>             | <b>42</b> |
| A. Simpulan                                 | 42        |
| B. Saran                                    | 42        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                       | <b>43</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>                             | <b>45</b> |

## DAFTAR TABEL

|          |                                                                  |    |
|----------|------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1  | Kandungan gizi ikan dan perbandingan nilai gizi ikan teri nasi   | 8  |
| Tabel 2  | Kandungan Gizi Wortel per 100 gram                               | 9  |
| Tabel 3  | Kebutuhan Kalsium Bayi dan Perempuan                             | 13 |
| Tabel 4  | Definisi Operasional                                             | 18 |
| Tabel 5  | Formulasi Pembuatan Sempol Ayam                                  | 22 |
| Tabel 6  | Uji Organoleptik Metode Hedonik                                  | 24 |
| Tabel 7  | Interval Presentase dan daya Terima Panelis                      | 26 |
| Tabel 8  | Presentase Penilaian Panelis terhadap Warna Produk               | 28 |
| Tabel 9  | Presentase Penilaian Panelis terhadap Aroma Produk               | 29 |
| Tabel 10 | Presentase Penilaian Panelis terhadap Rasa Produk                | 30 |
| Tabel 11 | Presentase Penilaian Panelis terhadap Tekstur Produk             | 31 |
| Tabel 12 | Presentase Penilaian Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan     | 32 |
| Tabel 13 | Rendamen Sempol F1, F2, F3, dan F4                               | 33 |
| Tabel 14 | Kandungan Sempol Ayam per 100 gram                               | 33 |
| Tabel 15 | Kontribusi Kebutuhan gizi F2 paling disukai per 100g Anak Balita | 34 |
| Tabel 16 | <i>Food Cost</i> Sempol Ayam                                     | 35 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|           |                                                          |    |
|-----------|----------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1  | Ikan Teri Nasi Segar                                     | 6  |
| Gambar 2  | Wortel Segar                                             | 7  |
| Gambar 3  | Sempol                                                   | 9  |
| Gambar 4  | Kerangka Teori Pembuatan Sempol Ayam yang Dimodifikasi   | 16 |
| Gambar 5  | Bagan Kerangka Konsep Sempol                             | 17 |
| Gambar 6  | Diagram Alir Pembuatan Sempol yang telah dimodifikasi    | 23 |
| Gambar 7  | Sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Teri Nasi             | 27 |
| Gambar 8  | Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna                  | 28 |
| Gambar 9  | Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Produk           | 29 |
| Gambar 10 | Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Produk            | 30 |
| Gambar 11 | Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap tekstur Produk         | 31 |
| Gambar 12 | Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan | 32 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1 Pernyataan Ketersediaan Responden               | 46 |
| Lampiran 2 Lembar Kuisisioner                              | 47 |
| Lampiran 3 Dokumentasi Uji Organolaptik                    | 48 |
| Lampiran 4 Hasil Pernyataan Ketersediaan Responden Penulis | 49 |
| Lampiran 5 Hasil Lembar Kuisisioner Panelis                | 52 |
| Lampiran 6 Daftar Hadir Panelis Uji Organolaptik           | 53 |
| Lampiran 7 Leaflet                                         | 57 |
| Lampiran 8 Tabulasi Data Uji Hedonik                       | 58 |