

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRA	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB 1 PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 6
A. Chicken Fish Roll	6
B. Ikan Sarden (<i>Sardinella Sp</i>)	6
C. Jamur Kuping (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	8
D. Bahan Pembuatan Chicken Fish Roll	10
E. Anemia	12
F. Protein	13
G. Zat Besi	14
H. Uji Organoleptik	14
I. Pengujian Penerimaan	16
J. Tabel Komposisi Pangan Indonesia	17
K. Food Cost	17
L. Harga Jual	17
M. Kerangka Teori	18
N. Kerangka Konsep	19
O. Definisi Operasional	20
 BAB III METODE PENELITIAN	 24
A. Rancangan Penelitian	24
B. Subyek Penelitian	24
C. Lokasi dan Waktu	24
D. Alat dan Bahan Penelitian	25
E. Pengamatan	28
F. Perhitungan Nilai Gizi Berdasarkan TKPI	28
G. Food Cost Chicken Fish Roll	29
H. Pengolahan Data dan Analisis Data	29

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
	A. Hasil	31
	1. Uji Organoleptik	31
	a. Warna	32
	b. Aroma	32
	c. Rasa	33
	d. Tekstur	34
	e. Penerimaan Keseluruhan	35
	2. Kandungan Zat Gizi	35
	a. Perhitungan Rendemen (%)	36
	b. Analisis Zat Gizi	37
	c. Standar <i>Food cost</i>	38
	B. Pembahasan	40
	1. Uji Organoleptik	40
	2. Analisis Kandungan Zat Gizi	46
	3. <i>Food cost</i> dan Harga jual	51
	4. Keterbatasan Penelitian	53
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	54
	A. Kesimpulan	54
	B. Saran	54
	DAFTAR PUSTAKA	55
	LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Per 100 gram	8
Tabel 2. Perbandingan Kandungan Gizi Sayuran Per 100 gram	9
Tabel 3. Kadar Normal Hemoglobin	13
Tabel 4. Angka Kecukupan Protein yang Dianjurkan Untuk Remaja Putri per Hari	13
Tabel 5. Angka Kecukupan Besi yang dianjurkan untuk remaja putri per hari	14
Tabel 6. Definisi Operasional	20
Tabel 7. Formula <i>Chicken Fish Roll</i> Substitusi Ikan Sarden penambahan Jamur Kuping	25
Tabel 8. Uji Organoleptik Metode Hedonik	28
Tabel 9. Interval Persentasi dan Daya Terima Panelis	30
Tabel 10. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Warna Produk	32
Tabel 11. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Aroma Produk	33
Tabel 12. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Rasa Produk	33
Tabel 13. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Tekstur Produk	34
Tabel 14. Persentase Jawaban Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	35
Tabel 15. Rendemen <i>Chicken Fish Roll</i> Formula 1,2 Dan 3	36
Tabel 16. Kandungan Gizi <i>Chicken Fish Roll</i> Per 100 Gram	37
Tabel 17. Kandungan Dan Kontribusi Gizi <i>Chicken Fish Roll</i> Yang Paling Disukai Per Porsi 3 Buah	38
Tabel 18. Standar <i>Food Cost Chicken Fish Roll</i> Per Resep	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Chiken Fish Roll	6
Gambar 2. Ikan Sarden Segar	7
Gambar 3. Jamur Kuping	8
Gambar 4. Kerangka Teori	18
Gambar 5. Kerangka Konsep Pembuatan Chiken Fish Roll dengan Substitusi Ayam dan Ikan Sarden penambahan Jamur Kuping	19
Gambar 6. Diagram Alir Pembersihan Ikan Sarden	26
Gambar 7. Diagram Pembuatan <i>Chiken Fish Roll</i> Substitusi Ikan Sarden	27
Gambar 8. Formula <i>Chicken Fish Roll</i> Substitusi Ikan Sarden Dan Jamur Kuping	31
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	32
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	33
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	34
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	35
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden	59
Lampiran 2.	Kuisisioner Penelitian	60
Lampiran 3.	Perhitungan Kandungan Gizi	63
Lampiran 4.	Label Produk	66