

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 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. Definisi Anemia	6
B. Anemia dalam Kehamilan	6
C. Etiologi Anemia Kehamilan	6
D. Klasifikasi Anemia	7
E. Diagnosis Anemia pada Kehamilan	7
F. Anemia Patologis dalam Kehamilan	8
G. <i>Siomay</i>	9
H. Ikan	11
I. Hati ayam	12
J. Daun kelor	13
K. Bahan lain pembuatan siomay	14
L. Pengujian pemilihan/penerimaan (<i>prefelence test/acceptance test</i>)	16
M. <i>Food Cost</i>	17
N. Kerangka Teori	18
O. Kerangka konsep	19
P. Definisi operasional	20
 BAB III METODE PENELITIAN	 22
A. Rancangan penelitian	22
B. Subyek penelitian	22
C. Lokasi dan waktu	22
D. Pengumpulan data	22
E. Pengolahan data dan Analisis data	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Hasil Pengamatan	30
B. Pembahasan	37
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	43
A. Simpulan	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Klasifikasi Anemia Berdasarkan Morfologi dan Fisiologi	8
Tabel 2.	Standar Resep Siomay	12
Tabel 3.	Komposisi Ikan Ekor Kuning & Ikan Kembung	13
Tabel 4.	Komposisi Hati Ayam & Hati Sapi	15
Tabel 5.	Kandungan Zat Gizi Daun Kelor Segar & Bayam	16
Tabel 6.	Definisi Oprasional	23
Tabel 7.	Konsentrasi Bahan	26
Tabel 8.	Penujian Organoleptik Metode Hedonik	30
Tabel 9.	Interval Persentase serta Daya Terima Panelis	32
Tabel 10	Kandungan Zat Gizi Siomay	37
Tabel 11	Kandungan Zat Gizi Siomay Formula 2	38
Tabel 12	Standar <i>Food Cost</i> Siomay	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Siomay Ikan Ekor Kuning	11
Gambar 2.	Ikan ekor kuning	13
Gambar 3.	Hati Ayam	15
Gambar 4.	Daun Kelor	16
Gambar 5.	Kerangka Teori	21
Gambar 6.	Kerangka Konsep	22
Gambar 7.	Prosedur Persiapan Daun kelor	27
Gambar 8.	Prosedur Persiapan Hati Ayam	28
Gambar 9.	Prosedur Persiapan Ikan Ekor Kuning	28
Gambar 10	Diagram Alir Pembuatan Siomay Ikan a, b, c, d	29
Gambar 11.	Formula Siomay	33
Gambar 12.	Skala Kesukaan Panelis Pada Warna	34
Gambar 13.	Skala Kesukaan Panelis Pada Aroma	35
Gambar 14.	Skala Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	35
Gambar 15.	Skala Kesukaan Panelis Pada Tekstur	36
Gambar 16.	Skala Kesukaan Panelis Pada Keseluruhan	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Formulir Kesiediaan Sebagai Responden	51
Lampiran 2.	Formulir Penilaian	52
Lampiran 3.	Daftar Hadir	53
Lampiran 4.	Hasil Uji Organoleptik	54
Lampiran 5.	Perhitungan Kandungan Zat Gizi	56
Lampiran 6.	Label Kemasan	57
Lampiran 7.	Leaflet Produk	58
Lampiran 8.	Bahan Bahan yang Digunakan	59
Lampiran 9.	Dokumentasi Penelitian	60