

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	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	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kue Akar Kelapa	5
B. Ikan ekor kuning	6
C. Hati Ayam	7
D. Bahan pembuatan snack akar kelapa	8
E. Zat Besi	9
F. Anemia	10
G. Uji Organoleptik	13
H. Uji Hedonik	15
I. Kerangka Teori	16
J. Kerangka konsep	17
K. Definisi Operasional	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A Rancangan Penelitian	20
B. Subyek Penelitian	20
C. Lokasi dan Waktu	20
D. Alat dan Bahan Penelitian	20
E. Prosedur Kerja	21
F. Pembersihan Hati Ayam	22

G. Pengolahan snack akar kelapa	23
H. Pengamatan Uji Organoleptik	24
I. Perhitungan Nilai Gizi Berdasarkan TKPI Tahun 2020	24
J. Food Cost dan Harga Jual	25
K. Pengolahan data dan analisis data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil Penelitian	27
B. Pembahasan	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Ikan Ekor Kuning	7
Tabel 2.	Kandungan Gizi Hati Ayam	8
Tabel 3.	Angka Kecukupan Gizi Zat Besi	10
Tabel 4.	Kadar Normal Hemoglobin	13
Tabel 5.	Definisi Oprasional	19
Tabel 6.	Formulasi Bahan untuk Membuat Akar Kelapa	21
Tabel 7.	Interval persentase dan daya terima panelis	26
Tabel 8.	Skala Likert Panelis Terhadap Warna Produk	28
Tabel 9.	Skala Likert Panelis Terhadap Aroma Produk	29
Tabel 10.	Skala Likert Panelis Terhadap Rasa Produk	30
Tabel 11.	Skala Likert Panelis Terhadap Tekstur Produk	31
Tabel 12.	Skala Likert Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan	32
Tabel 13.	Kandungan Gizi Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan hati ayam F1 (100 gram)	33
Tabel 14.	Kandungan Gizi Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan hati ayam F2 (100 gram)	33
Tabel 15.	Kandungan Gizi Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan hati ayam F3 (100 gram)	33
Tabel 16.	Kandungan dan Kontribusi Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan penambahan Hati Ayam yang paling disukai (F1) per 50 gram.	34
Tabel 17.	Standar <i>Food Cost</i> Akar kelapa ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Snack Akar Kelapa	5
Gambar 2.	Ikan Ekor Kuning Giling	6
Gambar 3.	Hati Ayam	7
Gambar 4.	Kerangka Teori	16
Gambar 5.	Kerangka Konsep	17
Gambar 6.	Diagram alir pembersihan hati ayam	22
Gambar 7.	Diagram alir pembuatan akar kelapa yang telah dimodifikasi	23
Gambar 8.	Formula Akar Kelapa dengan Penambahan Ikan Ekor Kuning dan Hati Ayam.	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Pernyataan Ketersediaan Responden	50
Lampiran 2.	Lembar Kuisisioner	51
Lampiran 3.	Hasil Lembar Persetujuan dan Kuisisioner	52
Lampiran 4.	Data Hasil Organoleptik	53
Lampiran 5.	Nilai Gizi TKPI (2020)	54
Lampiran 6.	Proses Pembuatan Akar Kelapa Ikan Ekor Kuning dengan Penambahan Hati Ayam.	55
Lampiran 7.	Dokumentasi Uji Organoleptik	56
Lampiran 8.	Label	57
Lampiran 9.	Leaflet	58