

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Ekado	6
B. Ikan Ekor Kuning	7
C. Hati Ayam	8
D. Bayam merah	9
E. Bahan- Bahan Pendukung	10
F. Energi	13
G. Zat Besi	14
H. Protein	15
I. Uji Organoleptik	16
J. Pengujian Pemilihan/Penerimaan	17
K. Tabel Komposisi Pangan	17
L. <i>Food Cost</i>	18
M. Kerangka Teori	19
N. Kerangka Konsep	20
O. Definisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Rancangan	24
B. Subjek	24
C. Lokasi dan Waktu	25
D. Alat dan Bahan	25
E. Prosedur Kerja	22
F. Pengamatan	27
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	29

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
	A. Hasil Penelitian	31
	1. Uji Organoleptik	31
	2. Analisis Zat Gizi	38
	3. Analisis Biaya	54
	B. Pembahasan	44
	1. Uji Organoleptik	44
	2. Analisis Kandungan Zat Gizi	50
	3. Analisis Biaya Bahan Makanan (<i>Food Cost</i>)	55
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	56
	A. Simpulan	56
	B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		57
LAMPIRAN		64

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Komposisi Pangan Indonesia (2020)	11
Tabel 2	Kebutuhan Energi Ibu hamil	13
Tabel 3	Kebutuhan Zat Besi Ibu hamil	14
Tabel 4	Kebutuhan Protein Ibu hamil	15
Tabel 5	Definisi Operasional	21
Tabel 6	Formulasi Bahan Ekado	25
Tabel 7	Uji Organoleptik Metode Hedonik	27
Tabel 8	Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	29
Tabel 9	Penilaian Panelis terhadap Warna	32
Tabel 10	Penilaian Panelis terhadap Aroma	33
Tabel 11	Penilaian Panelis terhadap Rasa	34
Tabel 12	Penilaian Panelis terhadap Tekstur	35
Tabel 13	Penilaian Panelis terhadap Penilaian Keseluruhan	36
Tabel 14	Rendemen Biaya ekado F1, F2, dan F3	37
Tabel 15	Analisis Gizi per 100 gram	37
Tabel 16	Tabel AKG perempuan usia 19-49 tahun	38
Tabel 17	Kontribusi Gizi perempuan hamil usia 19- 29 tahun	38
Tabel 18	Kontribusi Gizi perempuan hamil usia 29- 49 tahun	39
Tabel 19	Penambahan Kontribusi perempuan Hamil TM 1,2,3	39
Tabel 20	<i>Food Cost</i> dengan penambahan Ikan Ekor Kuning	40
Tabel 21	<i>Food Cost</i> tanpa penambahan Ikan Ekor Kuning	41

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Ekado	6
Gambar 2	Ikan Ekor Kuning	8
Gambar 3	Hati Ayam	11
Gambar 4	Bayam Merah	10
Gambar 5	Kerangka Teori	19
Gambar 6	Kerangka Konsep	20
Gambar 7	Pembuatan Inti	26
Gambar 8	Ketiga formula ekado	30
Gambar 9	Nilai Rata- Rata Warna Ekado	32
Gambar 10	Nilai Rata- Rata Aroma Ekado	33
Gambar 11	Nilai Rata- Rata Rasa Ekado	34
Gambar 12	Nilai Rata- Rata Tekstur Ekado	35
Gambar 13	Nilai Rata- Rata Penerimaan Keseluruhan Ekado	36
Gambar 14	Kemasan Ekado	42

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Pernyataan Ketersediaan Responden	64
Lampiran 2	Lembar Kuisisioner	65
Lampiran 3	Dokumentasi Proses Pembuatan	66
Lampiran 4	Dokumentasi Uji Organoleptik	67
Lampiran 5	Kemasan Produk	68
Lampiran 6	Pernyataan Ketersediaan Responden Panelis	69
Lampiran 7	Lembar Kuisisioner Panelis	70
Lampiran 8	Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik	72
Lampiran 9	Leaflet	73
Lampiran 10	Tabulasi Data Uji Hedonik	74

