

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORSINILITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA PENULIS	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Siomay	6
B. Uji Organoleptik	8
C. Pengertian Zat Gizi	10
D. Ikan Kembung	15
E. Daun Kelor	16
F. Daun Bayam	17
G. Selingan	18
H. Kerangka Teori	20
I. Kerangka Konsep	21
J. Definisi Operasional	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
A. Rancangan Penelitian	24
B. Subjek Peneliti	24
C. Lokasi Dan Waktu Penelitian	24
D. Alat Dan Bahan	25
E. Prosedur pembuatan	25
F. Pengamatan	28
G. Pengolahan Data Dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Hasil Penelitian	33
B. Pembahasan	43

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	54
A. Simpulan	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Resep Peneliti 2023	7
Tabel 2. Komposisi Kandungan Gizi Ikan Kembung	16
Tabel 3. Komposisi Kandungan Gizi Daun Kelor	17
Tabel 4. Komposisi Kandungan Gizi Daun Bayam	18
Tabel 5. Definisi Operasional	22
Tabel 6. Formulasi Produk	25
Tabel 7. Uji Organoleptik	29
Tabel 8. Interval dan Daya Terima Panelis	32
Tabel 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	34
Tabel 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	35
Tabel 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	37
Tabel 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	38
Tabel 13. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penilaian Keseluruhan	39
Tabel 14. Kandungan Gizi Siomay per 100 g	40
Tabel 15. Kandungan dan Kontribusi Gizi Remaja	41
Tabel 16. Standar <i>Food Cost</i>	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Teori	20
Gambar 2.	Kerangka Konsep	21
Gambar 3.	Persiapan Daun Kelor dan Daun Bayam	26
Gambar 4.	Persiapan Ikan Kembung Fillet	27
Gambar 5.	Pembuatan Siomay	28
Gambar 6.	Rumus BDD	30
Gambar 7.	Rumus Food Cost	30
Gambar 8.	Rumus Skor Skala Likert	32
Gambar 9.	Foto Produk	33
Gambar 10.	Skala Likert Warna	35
Gambar 11.	Skala Likert Aroma	36
Gambar 12.	Skala Likert Rasa	37
Gambar 13.	Skala Likert Tekstur	38
Gambar 14.	Skala Likert Penilaian Keseluruhan	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar pernyataan	60
Lampiran 2. Lembar Kusioner	61
Lampiran 3. Data Hasil Organoleptik	62
Lampiran 4. Kandungan Gizi	63
Lampiran 5. Leaflet	64
Lampiran 6. Absensi	65
Lampiran 7. Foto Penelitian	67
Lampiran 8. Pembuatan Produk	68