

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
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	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJUAN PUSTAKA	7
A. Telur Gabus Keju	7
B. Hati Ayam	11
C. Tepung Hati Ayam	13
D. Peningkatan Mutu Zat Gizi Pangan	14
E. Zat Besi	16
F. Uji Organoleptik	17
G. Metode <i>Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry</i> (ICP – MS)	21
H. Harga Jual	21
I. Kerangka Teori	23
J. Kerangka Konsep	24
K. Definisi Operasional	25
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Rancangan Penelitian	28
B. Subjek Penelitian	28
C. Lokasi dan Waktu	28
D. Alat dan Bahan Penelitian	29
E. Prosedur Kerja	29
F. Pengamatan	32
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	35

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	37
	A. Hasil	37
	B. Pembahasan	48
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	62
	A. Kesimpulan	62
	B. Saran	62
	DAFTAR PUSTAKA	63
	LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Standar Resep Telur Gabus Keju	9
Tabel 2.	Syarat Mutu Kue Kering Menurut SNI 01-2973-1992	11
Tabel 3.	Kandungan Gizi Hati Ayam per 100 gram	12
Tabel 4.	Syarat Mutu Tepung Menurut SNI 3751:2009	13
Tabel 5.	Angka Kecukupan Besi yang di anjurkan untuk remaja putri per hari	16
Tabel 6.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	20
Tabel 7.	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	21
Tabel 8.	Definisi Operasional Daya Terima Pembuatan Telur Gabus Keju dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri	24
Tabel 9.	Formulasi Bahan untuk Pembuatan Telur Gabus Keju dengan Substitusi Tepung Hati Ayam	28
Tabel 10.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	32
Tabel 11.	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	36
Tabel 12.	Persentase Penilaian Panelis terhadap Warna Produk	38
Tabel 13.	Persentase Penilaian Panelis terhadap Aroma Produk	39
Tabel 14.	Persentase Penilaian Panelis terhadap Rasa Produk	40
Tabel 15.	Persentase Penilaian Panelis terhadap Tekstur Produk	42
Tabel 16.	Persentase Penilaian Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	43
Tabel 17.	Kandungan Gizi Telur Gabus Keju Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Per 1 kemasan 100 gram	43

Tabel 18.	Hasil Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Telur Gabus Keju Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Yang Paling Disuka Per 1 Kemasan 100 gram	44
Tabel 19.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Telur Gabus Keju Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Per Porsi Terhadap AKG Untuk Remaja Putri	44
Tabel 20.	Food Cost Telur Gabus Keju Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Telur Gabus Keju	7
Gambar 2. Hati Ayam	12
Gambar 3. Kerangka Teori Pembuatan Telur Gabus Keju yang dimodifikasi	23
Gambar 4. Bagan Kerangka Konsep Pembuatan Telur Gabus Keju dengan Substitusi Tepung Hati Ayam	24
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Hati Ayam	30
Gambar 6. Diagram Pembuatan Telur Gabus Keju	31
Gambar 7. Produk Telur Gabus Keju dengan Substitusi Tepung Hati Ayam	37
Gambar 8. Skor Penilaian Panelis Terhadap Warna Produk	38
Gambar 9. Skor Penilaian Panelis Terhadap Aroma Produk	39
Gambar 10. Skor Penilaian Panelis Panelis Terhadap Rasa Produk	40
Gambar 11. Skor Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Produk	41
Gambar 12. Skor Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Persetujuan Panelis	68
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik	69
Lampiran 3. Daftar Hadir Panelis	70
Lampiran 4. Hasil Pengolahan Data Uji Hedonik	72
Lampiran 5. Hasil Analisis Zat Besi	75
Lampiran 6. Perhitungan Kandungan Gizi 1 Resep	77
Lampiran 7. Perhitungan Rendemen	78
Lampiran 8. Perhitungan Skor Persentase	79
Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Tepung Hati Ayam dan Telur Gabus Keju	81
Lampiran 10. Dokumentasi Uji Organoleptik Panelis	83