

DAFTAR PUSTAKA

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR PUSTAKA	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Manfaat Bagi Panelis	5
1.5.2 Manfaat Bagi Masyarakat.....	5
1.5.3 Manfaat Bagi Institusi Jurusan Gizi	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Siomay	6
2.3.1 Bahan – Bahan dan Fungsinya	7
2.3.2 Proses Pembuatan.....	8
2.2 Zat Besi	9
2.3 Vitamin C	10
2.4 Hati Ayam	11
2.5 Kembang Kol	12
2.6 Anemia	14
2.1.1 Pengertian Anemia.....	14
2.1.2 Jenis-Jenis Anemia	15
2.1.3 Kadar Normal Hemoglobin	16

2.1.4	Penyebab dan Akibat Anemia	16
2.7	Sifat Organoleptik	17
2.8	Panelis.....	18
2.9	Uji Hedonik	18
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		19
3.1	Kerangka Konsep	19
3.2	Definisi Operasional.....	20
3.2.1	Iimbangan hati ayam dan kembang kol	20
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	20
3.2.3	Nilai Gizi Zat Besi	21
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN		22
4.1	Desain Penelitian	22
4.2	Waktu dan Tempat Penilaian	22
4.2.1.	Penelitian Pendahuluan	22
4.2.2.	Penelitian Utama	23
4.2.3.	Pembahasan dan Analisa Sifat Organleptik	23
4.3	Alat dan Bahan	23
4.3.1	Alat Pembuatan Siomay Hati Ayam Kembang Kol	23
4.3.2	Bahan Pembuatan Siomay Hati Ayam Kembang Kol	25
4.4	Rancangan Percobaan	25
4.4.1	Perlakuan	26
4.4.2	Randomisasi	27
4.5	Prosedur Pembuatan	28
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	29
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	30
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		31
5.1	Deskripsi Produk.....	31
5.2	Penelitian Pendahuluan.....	32
5.2	Penelitian Utama	32
5.3	Hasil Pengujian Organoleptik.....	33
5.4.1	Penilaian Terhadap warna.....	33
5.4.2	Penilaian Terhadap Rasa	35

5.4.3	Penilaian Terhadap Aroma.....	36
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur	38
5.4	Analisis Zat Gizi.....	40
6.6	Analisis Harga	43
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....		44
6.1	Simpulan	44
6.2	Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....		46
LAMPIRAN		50