

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
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.....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Anemia.....	7
2.1.1 Pengertian Anemia.....	7
2.1.2 Kadar Hemoglobin Normal.....	8
2.1.3 Penyebab Anemia.....	8
2.1.4 Dampak Anemia.....	8
2.1.5 Faktor Determinan.....	9
2.1.6 Pencegahan dan Pengobatan.....	13
2.2 Zat Besi.....	14
2.3 Protein.....	14

2.4	Ikan Tongkol	15
2.5	Bayam Merah	17
2.6	Gyoza	19
2.6.1	Bahan – Bahan dan Fungsinya	20
2.7	Proses Pembuatan	22
2.8	Sifat Organoleptik	23
2.9	Panelis	23

BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1	Kerangka Konsep	25
3.2	Definisi Operasional.....	26
3.2.1	Imbangan Ikan Tongkol dan Bayam Merah.....	26
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	27
3.2.3	Nilai Gizi Zat Besi.....	27

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1	Desain Penelitian	28
4.2	Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
4.3	Alat dan Bahan	28
4.3.1	Alat	28
4.3.2	Bahan.....	29
4.4	Rancangan Percobaan Uji Kesukaan	30
4.4.1	Perlakuan	30
4.4.2	Pengulangan	31
4.4.3	Randomisasi	32
4.5	Prosedur	33
4.6	Pengamatan	36
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	36
4.8	Pengolahan dan Analisis Data.....	37
4.8.1	Sifat Organoleptik.....	37
4.8.2	Nilai Gizi.....	38

BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

5.1. Penelitian Pendahuluan	39
5.2. Penelitian Utama	40
5.3. Deskripsi Produk.....	40
5.4. Hasil Pengujian Organoleptik.....	41
5.4.1. Warna.....	41
5.4.2. Rasa.....	44
5.4.3. Aroma.....	47
5.4.4. Tekstur	50
5.4.5. Overall.....	53
5.5. Kandungan Nilai Gizi	55

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

6.1. Simpulan.....	60
6.2. Saran	61

DAFTAR PUSTAKA	62
-----------------------	-----------

LAMPIRAN	66
-----------------	-----------

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1 NILAI NORMAL HEMOGLOBIN	8
2.2 NILAI GIZI IKAN TONGKOL	16
2.3 NILAI GIZI BAYAM MERAH	18
4.1 ALAT PEMBUATAN GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	29
4.2 BAHAN PEMBUATAN GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	30
4.3 ALAT UJI KESUKAAN.....	30
4.4 RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN UJI HEDONIK	32
4.5 DENAH SATUAN PERCOBAAN	33
5.1 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA PRODUK GYOZA DENGAN FORMULASI IKAN TONGKOL DAN BAYAM MERAH	42
5.2 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA PRODUK GYOZA DENGAN FORMULASI IKAN TONGKOL DAN BAYAM MERAH	45
5.3 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA PRODUK GYOZA DENGAN FORMULASI IKAN TONGKOL DAN BAYAM MERAH	48
5.4 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR PRODUK GYOZA DENGAN FORMULASI IKAN TONGKOL DAN BAYAM MERAH	51
5.5 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL PRODUK GYOZA DENGAN FORMULASI IKAN TONGKOL DAN BAYAM MERAH	53
5.6 HASIL ANALISIS ZAT GIZI GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH PER RESEP (150 GR)	56
5.7 ANALISIS HARGA GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	58

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1 IKAN TONGKOL.....	15
2.2 BAYAM MERAH	17
2.3 GYOZA	19
3.1 KERANGKA KONSEP.....	25
4.1 SKEMA PENGUJIAN ORGANOLAPTİK GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	31
4.2 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH	35
5.1 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	43
5.2 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA PRODUK GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH	46
5.3 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA PRODUK GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	49
5.4 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR PRODUK GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	52
5.5 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL PRODUK GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	NASKAH PENJELASAN PENELITIAN	66
2	PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN	68
3	DAFTAR HADIR	69
4	FORMULIR UJI HEDONIK	70
5	NILAI GIZI	74
6	RENCANA BIAYA PEMBUATAN GYOZA IKAN TONGKOL BAYAM MERAH	75
7	RINCIAN BIAYA PENUNJANG.....	76
8	GANNT CHART	78
9	MASTER TABEL UJI ORGANOLEPTIK WARNA, RASA, AROMA, TEKSTUR DAN OVERALL	80
10	OUTPUT DATA ORGANOLEPTIK	83
11	DOKUMENTASI.....	88