

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	4
1.3. Perumusan Masalah.....	4
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
1.7. Keterbaruan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1. Ikan Teri.....	14
2.2. Bayam Merah.....	15
2.3. Zat Besi.....	17
2.4. Antioksidan.....	19

2.5.	Pewarna Alami.....	20
2.6.	Roti Tawar.....	21
2.7.	Analisis Organoleptik.....	22
2.8.	Analisis Proksimat.....	25
2.9.	Analisis Pengukuran Warna.....	26
2.10.	Kerangka Teori.....	27
2.11.	Kerangka Konsep.....	28
2.12.	Hipotesis Penelitian.....	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		30
3.1.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.2.	Alat dan Prosedur Penelitian.....	30
3.3.	Jenis dan Desain Penelitian.....	35
3.4.	Teknik Pengambilan Sampel.....	35
3.5.	Instrument Penelitian.....	36
3.6.	Definisi Operasional.....	37
3.7.	Analisis Nilai Gizi.....	39
3.8.	Analisis Pengukuran Warna.....	43
3.9.	Pengolahan dan Analisis Data.....	44
3.10.	Organisasi Penelitian.....	44
3.11.	Estimasi Biaya Penelitian.....	45
3.12.	Rencana Publikasi.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		47
4.1	Deskripsi Produk.....	47
4.2	Hasil Analisis Organoleptik.....	48
4.3	Hasil Analisis Zat Gizi.....	53
4.4	Hasil Analisis Warna.....	56
4.5	Harga Pokok Produksi.....	57

BAB V PEMBAHASAN.....	59
5.1. Deskripsi Produk.....	59
5.2. Uji Organoleptic Produk.....	59
5.3. Analisis Zat Gizi.....	61
5.4. Analisis Warna.....	65
5.5. Produk Terpilih.....	65
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
6.1 Kesimpulan.....	66
6.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Teri Tawar.....	15
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Bayam Merah.....	17
Tabel 3.1 Formulasi Roti Tawar.....	31
Tabel 3.2 Organisasi Penelitian.....	44
Tabel 3.3 Estimasi Biaya Penelitian.....	45
Tabel 4.1 Analisis Statistik Hasil Mutu Hedonik.....	48
Tabel 4.2 Analisis Statistik Hasil Hedonik.....	50
Tabel 4.3 Analisis Zat Gizi Roti Tawar.....	53
Tabel 4.4 Analisis Warna Roti Tawar.....	56
Tabel 4.5 Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Teri.....	14
Gambar 2.2 Bayam Merah.....	15
Gambar 2.3 Roti Tawar.....	21
Gambar 2.4 Kerangka Teori.....	27
Gambar 2.5 Kerangka Konsep.....	28
Gambar 3.1 Percobaan pertama.....	32
Gambar 3.2 Percobaan kedua.....	32
Gambar 3.3 Percobaan ketiga.....	32
Gambar 3.4 Alur Pembuatan Tepung Teri.....	33
Gambar 3.5 Alur Pembuatan Sari Bayam Merah.....	34
Gambar 3.6 Alur Pembuatan Roti Tawar.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penjelasan Sebelum Penelitian.....	75
Lampiran 2. Informed Consent.....	77
Lampiran 3. Formulir Organoleptik.....	78
Lampiran 4. Hasil Output SPSS Uji Hedonik.....	80
Lampiran 5. Hasil Output SPSS Uji Mutu Hedonik.....	83
Lampiran 6. Hasil Output SPSS Nilai Gizi.....	86
Lampiran 7. Hasil Output SPSS Uji Warna.....	91
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik Panelis.....	93
Lampiran 9. Persetujuan Turun Lapang.....	94
Lampiran 10. Surat Keterangan Lolos Kaji Etik.....	95
Lampiran 11. Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi.....	96
Lampiran 12. Desain Kemasan.....	97
Lampiran 13. Rincian Biaya Penelitian.....	98