

DAFTAR ISI

	Halaman
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
IDENTITAS TIM PENGUJI.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Bagi Kepentingan Keilmuan.....	4
2. Bagi Kepentingan Praktisi.....	4
E. Kerangka Konsep Penelitian	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Anemia Pada Ibu Hamil.....	6
1. Pengertian	6
2. Klasifikasi.....	6
3. Etiologi.....	7
4. Patofisiologi	7
5. Tanda dan Gejala.....	7
6. Faktor Risiko	8
7. Tatalaksana Anemia	8
B. Angka Kecukupan Zat Gizi Ibu Hamil.....	9
C. Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	9

D. Siomay	9
E. Cara Pembuatan Siomay secara Umum	10
F. Standar Mutu Siomay	13
G. Ikan Patin	13
H. Tempe	15
I. Daun Kelor	16
J. Mutu Kimia dan Mutu Gizi	18
K. Nilai Energi	24
L. Mutu Organoleptik	24
BAB III	26
METODE PENELITIAN	26
A. Jenis dan Desain Penelitian	26
B. Desain Formula	26
C. Perhitungan Mutu Protein	27
D. Tempat Penelitian	27
E. Alat dan Bahan Penelitian	28
F. Variabel Penelitian	28
G. Definisi Operasional Variabel	34
H. Prosedur Penelitian	35
I. Metode Analisis	36
J. Analisis Taraf Perlakuan	40
K. Metode Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	41
L. Instrumen Analisis Data	42
BAB IV	43
HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Deskripsi Produk Siomay	43
B. Mutu Kimia dan Mutu Gizi	44
1. Kadar Air	44
2. Kadar Abu	45
3. Kadar Protein	46
4. Kadar Lemak	47
5. Kadar Karbohidrat	48
6. Kadar Fe	49
C. Nilai Energi	52
D. Mutu Organoleptik	54

1. Warna	54
2. Aroma	55
3. Tekstur.....	55
4. Rasa	56
E. Taraf Perlakuan Terbaik	56
BAB V	59
KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Zat Gizi Ibu Hamil.....	9
Tabel 2. Syarat Mutu Tepung Terigu berdasarkan SNI	11
Tabel 3. Syarat Mutu Siomay Ikan berdasarkan SNI	13
Tabel 4. Kandungan Gizi Ikan Air Tawar per 100 gram	14
Tabel 5. Kandungan Gizi Tempe per 100 gram	16
Tabel 6. Kandungan Gizi Sayuran Hijau per 100 gram	18
Tabel 7. Desain Rancangan Acak Lengkap	26
Tabel 8. Perhitungan Empiris Nilai Gizi Siomay Pengembangan.....	26
Tabel 9. Perhitungan Mutu Protein Produk Siomay	27
Tabel 10. Jumlah Bahan Pembuatan Siomay Masing-Masing Taraf Perlakuan .	29
Tabel 11. Total Bahan Siomay Ikan Patin pada Seluruh Unit Percobaan	29
Tabel 12. Spesifikasi Bahan-Bahan Siomay	30
Tabel 13. Definisi Operasional Variabel	34
Tabel 14. Karakteristik Siomay tiap Taraf Perlakuan	43
Tabel 15. Rata-Rata Kadar Air Siomay dalam 100 gram tiap Taraf Perlakuan...	44
Tabel 16. Rata-Rata Kadar Abu Siomay dalam 100 gram tiap Taraf Perlakuan.	45
Tabel 17. Rata-Rata Kadar Protein Siomay dalam 100 gram tiap Taraf Perlakuan	46
Tabel 18. Rata-Rata Kadar Lemak Siomay dalam 100 Gram tiap Taraf Perlakuan	47
Tabel 19. Rata-Rata Kadar Karbohidrat Siomay dalam 100 gram tiap Taraf Perlakuan	48
Tabel 20. Rata-Rata Kadar Fe Siomay dalam 100 gram tiap Taraf Perlakuan...	49
Tabel 21. Rata-Rata Kadar Vit C Siomay dalam 100 gram tiap Taraf Perlakuan	51
Tabel 22. Rata-Rata Nilai Energi Siomay dalam 100 gram tiap Taraf Perlakuan	52
Tabel 23. Nilai Energi Siomay Ikan Patin dalam Sajian/ 150 g tiap Taraf Perlakuan	53
Tabel 24. Tabulasi Hasil Ranking Variabel	56
Tabel 25. Daftar Nilai Untuk Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	57
Tabel 26. Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi Siomay Ikan Patin Perlakuan 2....	57
Tabel 27. Serving Size Siomay Ikan Patin Taraf Perlakuan 2	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Patin	14
Gambar 2. Tempe	16
Gambar 3. Daun Kelor	18
Gambar 4. Lay Out Penelitian dengan Desain RAL.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Taraf Perlakuan	64
Lampiran 2. Formulir Uji Skala Kesukaan (Hedonic Scale Test).....	66
Lampiran 3. Standar Resep Siomay.....	68
Lampiran 4. Perhitungan Kebutuhan Jumlah Ikan Patin dan Daun Kelor	69
Lampiran 5. Estimasi Perkiraan Kandungan Gizi Produk Siomay P1	70
Lampiran 6. Estimasi Perkiraan Kandungan Gizi Produk Siomay P2	71
Lampiran 7. Estimasi Perkiraan Kandungan Gizi Produk Siomay P3	71
Lampiran 8. Perhitungan Mutu Cerna Protein Produk Siomay P1	72
Lampiran 9. Perhitungan Mutu Protein Produk Siomay P1	72
Lampiran 10. Perhitungan Mutu Cerna Protein Produk Siomay P2	73
Lampiran 11. Perhitungan Mutu Protein Produk Siomay P2	73
Lampiran 12. Perhitungan Mutu Cerna Protein Produk Siomay P3	74
Lampiran 13. Perhitungan Mutu Protein Produk Siomay P3	74
Lampiran 14. Studi Pendahuluan	75
Lampiran 15. Hasil Analisis Mutu Organoleptik.....	76
Lampiran 16. Hasil Uji SPSS Kruskal-Wallis Mutu Organoleptik Formulasi Siomay	77
Lampiran 17. Hasil Uji SPSS Mann-Whitney Terhadap Warna Formulasi Siomay	78
Lampiran 18. Hasil Uji Laboratorium	79
Lampiran 19. Hasil Analisis One Way Anova Kadar Air Siomay Ikan Patin	80
Lampiran 20. Hasil Analisis One Way Anova Kadar Abu Siomay Ikan Patin.....	81
Lampiran 21. Hasil Analisis One Way Anova Kadar Protein Siomay Ikan Patin .	82
Lampiran 22. Hasil Analisis One Way Anova Kadar Lemak Siomay Ikan Patin .	83
Lampiran 23. Hasil Analisis One Way Anova Kadar Karbohidrat Siomay Ikan Patin	84
Lampiran 24. Hasil Analisis One Way Anova Kadar Fe Siomay Ikan Patin	85
Lampiran 25. Data Dasar Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	87
Lampiran 26. Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	88
Lampiran 27. Dokumentasi Pembuatan Produk	89