

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Bagi Masyarakat .....	6
1.4.2 Bagi Institusi .....	6
1.4.3 Bagi Peneliti.....	6
<b><u>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</u></b> .....	<b>7</b>
2.1 Anemia .....	7
2.1.1 Pengertian Anemia.....	7
2.1.2 Epidemiologi.....	8
2.1.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi .....	8
2.1.4 Dampak Anemia Pada Remaja .....	11

2.2 Tepung Bayam .....	11
2.2.1 Bayam .....	11
2.2.2 Kandungan Bayam.....	13
2.2.3 Pembuatan Tepung Bayam .....	14
2.3 Daging Ayam .....	15
2.3.1 Kandungan Gizi Daging Ayam.....	15
2.4 Nugget .....	16
2.4.1 Bahan Baku Pembuatan Nugget .....	18
2.4.2 Proses Pembuatan Nugget.....	20
2.5 Uji Organoleptik.....	21
2.6 Panelis .....	23
2.7 Zat Besi (Fe).....	25
2.7.1 Klasifikasi Sumber Zat Besi .....	26
2.8 Analisis Zat Besi .....	27
2.8.1 Spektrofotometer Serapan Atom (SSA).....	27
<b><u>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL</u> .....</b>	<b>29</b>
3.1 Kerangka Konseptual .....	29
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual.....	30
3.3. Hipotesis.....	31
<b><u>BAB 4 METODE PENELITIAN</u>.....</b>	<b>32</b>
4.1. Jenis Penelitian .....	32
4.2. Waktu dan Tempat penelitian.....	33
4.2.1 Waktu Penelitian.....	33
4.2.2. Tempat Penelitian .....	33
4.3. Formulasi Nugget.....	33
4.4. Sampel Penelitian .....	34

4.4.1. Sampel.....	34
4.4.2. Besar Sampel .....	34
4.4.3 Desain Layout Uji Organoleptik.....	36
4.5 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	38
4.5.1. Variabel Penelitian.....	38
4.5.2. Definisi Operasional Variabel.....	39
4.6 Kerangka Operasional .....	41
4.7. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	42
4.7.1. Teknik Pengumpulan Data.....	42
4.7.2. Instrumen Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Bayam .....	43
4.7.3. Instrumen Uji Zat Besi.....	45
4.7.4. Pengolahan Dan Analisis Data.....	47
<b><u>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN</u></b> .....	<b>49</b>
5.1 Hasil Penelitian.....	49
5.1.1 Karakteristik Formulasi Nugget Ayam Dan Tepung Bayam..	49
5.1.2 Daya Terima Nugget Ayam Tepung Bayam .....	50
5.1.2.1 Sifat Organoleptik “Warna” Nugget Ayam Tepung Bayam .....	50
5.1.2.2 Sifat Organoleptik “Aroma” Nugget Ayam Tepung Bayam .....	51
5.1.2.3 Sifat Organoleptik “Tekstur” Nugget Ayam Tepung Bayam .....	52
5.1.2.4 Sifat Organoleptik “Rasa” Nugget Ayam Tepung Bayam .....	52
5.1.2.5 Rata-Rata Uji Organoleptik Nugget Ayam dan Tepung Bayam .....	53
5.1.2.6 Uji Lanjutan Uji Mann Whitney Nugget Ayam Tepung Bayam .....	55
5.1.3 Hasil Uji Kadar Zat Besi Nugget Ayam dan Tepung Bayam	56

5.2 Pembahasan.....	57
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Nugget Ayam dan Tepung Bayam .....	57
5.2.2 Kadar Zat Besi Nugget Ayam dan Tepung Bayam .....	62
<b><u>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</u></b> .....	<b>65</b>
6.1 Kesimpulan.....	65
6.2 Saran.....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>72</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Status Pengelompokan Anemia Berdasarkan Tingkat Keparahannya ....	8
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Bayam Hijau Tiap 100 Gram.....	13
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Daging Ayam Tiap100 Gram .....	16
Tabel 2. 4 Syarat Mutu Nugget Ayam .....	17
Tabel 2.5 Angka Kecukupan Gizi Zat Besi Remaja Putri Sehari .....	26
<a href="#">Tabel 4.1 Formulasi Nugget</a> .....	33
<a href="#">Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel</a> .....	39
<a href="#">Tabel 4.3 Bahan-Bahan Pembuatan Nugget Ayam dan Bayam</a> .....	44
<a href="#">Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Nugget Ayam Dan Tepung Bayam</a> .....	49
<a href="#">Tabel 5.2 Sifat Organoleptik “Warna” Nugget Ayam Tepung Bayam</a> .....	50
<a href="#">Tabel 5.3 Sifat Organoleptik “Aroma” Nugget Ayam Tepung Bayam</a> .....	51
<a href="#">Tabel 5.4 Sifat Organoleptik “Tekstur” Nugget Ayam Tepung Bayam</a> .....	52
<a href="#">Tabel 5.5 Sifat Organoleptik “Rasa” Nugget Ayam Tepung Bayam</a> .....	53
<a href="#">Tabel 5.6 Tabel Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Nugget</a> .....	53
<a href="#">Tabel 5.7 Hasil Uji Mann Whitney Pada Nugget Ayam Tepung Bayam</a> .....	55
<a href="#">Tabel 5. 8 Rerata kadar zat besi dalam 100 gram Nugget Ayam dan Tepung Bayam</a> .....	56
<a href="#">Tabel 5.9 Kadar Zat Besi Nugget Ayam Tepung Bayam</a> .....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bayam Hijau.....	12
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	29
<a href="#"><u>Gambar 4.1 Layout Penyajian Uji Organoleptik Nugget</u></a> .....	37
<a href="#"><u>Gambar 4.2 Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian</u></a> .....	41
<a href="#"><u>Gambar 5.1 Diagram Hasil Nilai Rata-Rata Pada Uji Organoleptik</u></a> .....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden .....	72
Lampiran 2. Kuesioner Uji Organoleptik.....	73
Lampiran 3. Bahan Nugget Ayam Tepung Bayam .....	74
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Organoleptik Nugget .....	75
Lampiran 5. Hasil Uji Laboratorium Kadar Fe Nugget .....	76
Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Nugget.....	77

## DAFTAR SINGKATAN

BBLR	= Berat Bayi Lahir Rendah
BSN	= Badan Standarisasi Nasional
RAL	= Rancangan Acak Lengkap
Riskesmas	= Riset Kesehatan Dasar
SNI	= Standart Nasional Indonesia
SSA	= Spektrofotometri Serapan Atom
TKPI	= Tabel Komposisi Pangan Indonesia
TTD	= Tablet Tambah Darah
WHO	= <i>World Health Organization</i>