

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian. ....	6
1.3.1 Tujuan Umum .....	6
1.3.2 Tujuan Khusus .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
1.4.1 Bagi Masyarakat .....	7
1.4.2 Bagi Institusi .....	7
1.4.3 Bagi Peneliti .....	7
BAB II TINJUAN PUSTAKA .....	8
2.1 Anemia .....	8
2.1.1 Definisi Anemia .....	8
2.1.2 Epidemiologi Anemia .....	9
2.1.3 Indikator Anemia .....	9
2.1.4 Faktor Yang Mempengaruhi .....	11
2.1.5 Dampak Anemia .....	11
2.2 Zat Besi .....	12
2.2.1 Definisi Zat Besi .....	12
2.2.2 Fungsi Zat Besi .....	13

2.2.3	Akibat Kekurangan Zat Besi .....	14
2.2.4	Uji Zat Besi .....	14
2.3	Klepon .....	16
2.3.1	Karakteristik Klepon.....	17
2.3.2	Bahan Baku Pembuatan Klepon .....	18
2.3.3	Cara Pembuatan Klepon .....	21
2.4	Tepung Kacang Hijau .....	22
2.4.1	Kacang Hijau .....	22
2.4.2	Kandungan Tepung Kacang Hijau .....	23
2.4.3	Pembuatan Tepung Kacang Hijau .....	24
2.5	Tepung Kacang Kedelai .....	25
2.5.1	Kacang Kedelai .....	25
2.5.2	Kandungan Tepung Kacang Kedelai .....	26
2.5.3	Pembuatan Tepung Kacang Kedelai .....	27
2.6	Mutu Organoleptik .....	27
2.6.1	Pengertian Uji Organoleptik .....	27
2.7	Panelis .....	29
2.7.1	Jenis Panelis .....	29
2.7.2	Seleksi Panelis .....	31
2.7.3	Laboratorium Pengujian .....	33
<b>BAB III KERANGKA KONSEPTUAL .....</b>		<b>34</b>
3.1	Kerangka Konseptual .....	34
3.2	Keterangan Kerangka Konseptual .....	35
3.3	Hipotesis .....	36
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>		<b>37</b>
4.1	Metode Penelitian .....	37
4.2	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	38
4.2.1	Lokasi Penelitan .....	38
4.2.2	Waktu Penelitian .....	38
4.3	Formulasi Klepon .....	38
4.4	Sampel Penelitian .....	39
4.4.1	Sampel .....	39
4.4.2	Besar Sampel .....	39
4.4.3	Dessain Lay Out Daya Terima .....	41
4.5	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	42
4.5.1	Variabel Penelitian .....	42
4.5.2	Definisi Operasional Variabel .....	43
4.6	Kerangka Operasional .....	45

4.6.1	Keterangan Kerangka Operasional .....	46
4.7	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	47
4.7.1	Teknik Pengumpulan Data .....	47
4.7.2	Instrumen Pembuatan Klepon Dengan Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai .....	47
4.7.3	Instrumen Uji Zat Besi .....	49
4.7.4	Teknik Analisis Data .....	51
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....		52
5.1	Hasil Pembahasan .....	52
5.1.1	Karakteristik Formulasi Klepon KALE .....	52
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik Formulasi Klepon KALE .....	53
5.1.2.1	Rerata Hasil Uji Organoleptik Klepon KALE dengan Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai .....	53
5.1.2.2	Hasil Uji Kruskal Wallis Formulasi Klepon KALE .....	56
5.1.2.3	Uji Lanjutan Uji Man Whitney Pada Klepon KALE .....	57
5.1.3	Kandungan Zat Besi Pada Klepon .....	57
5.2	Pembahasan .....	58
5.2.1	Karakteristik Organoleptik Klepon KALE .....	58
5.2.2	Kadar Zat Besi Pada Klepon KALE .....	62
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....		64
6.1	Kesimpulan .....	64
6.2	Saran .....	65
DAFTAR PUSTAKA .....		66
LAMPIRAN.....		72

## DAFTAR TABEL

## HALAMAN

Tabel 2.1 Kadar Hemoglobin dan Volume Hematokrit Sebagai Indikator Anemia.....	10
Tabel 2.2 Kategori Masalah Kesehatan Masyarakat Berdasarkan Prevalensi Anemia .....	11
Tabel 2.3 Perbandingan Kandungan Gizi Dalam 100 gram Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Kedelai .....	26
Tabel 4.1 Formulasi Klepon .....	39
Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel .....	43
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Klepon KALE .....	52
Tabel 5.2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Klepon KALE .....	54
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Klepon KALE .....	56
Tabel 5.4 Hasil Uji Mann Whitney Pada Klepon KALE .....	57
Tabel 5.5 Kandungan Zat Besi Pada Produk Klepon KALE .....	57

## DAFTAR GAMBAR

## HALAMAN

Gambar 2.1 Kacang Hijau .....	23
Gambar 2.2 Diagram Alir Penepungan Kacang Hijau.....	24
Gambar 2.3 Kacang Kedelai .....	25
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	34
Gambar 4.1 Layout Penyajian .....	42
Gambar 4.2 Kerangka Operasional .....	45
Gambar 5.1 Diagram Hasil Nilai Rata-rata Uji Organoleptik .....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

### HALAMAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden .....	72
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik .....	73
Lampiran 3 Surat Perijinan .....	74
Lampiran 4 Pembuatan Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai .....	75
Lampiran 5 Bahan Klepon KALE .....	76
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Organoleptik Klepon KALE .....	77
Lampiran 7 Hasil Uji Laboratorium Kadar Zat Besi Klepon .....	78
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Klepon KALE .....	79

## DAFTAR SINGKATAN

AKG = Angka Kecukupan Gizi

BBLR = Berat Bayi Lahir Rendah

Hb = Hemoglobin

SDKI = Survei Demografi dan Kesehatan Indonesia

TTD = Tablet Tambah Darah

WHO = *World Health Organization*