

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN KARYA TULIS ILMIAH.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
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 peneliti.....	6
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	6
1.4.3 Bagi Institusi.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Bolu Kukus.....	7
2.1.1 pengertian.....	7
2.1.2 Bahan –Bahan Pembuatan Bolu Kukus.....	9
2.1.3 Pembuatan Bolu Kukus.....	12
2.2 Kelor.....	13
2.2.1 Pengertian.....	13
1.4.4 Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Kelor.....	14
2.2.2 Kandungan Nutrisi Tepung Kelor.....	15
2.2.3 Pengaruh Tepung Kelor Terhadap Peningkatan Jumlah.....	17
2.3 Kacang Hijau.....	18
2.3.1 Pengertian.....	18
2.3.2 Kandungan Gizi Kacang Hijau.....	18

2.4 Kehamilan.....	19
2.4.1 Definisi Kehamilan.....	19
2.4.2 Fisiologi Kehamilan.....	20
2.5 Anemia.....	21
2.5.1 Pengertian Anemia.....	21
2.5.2 Pengertian Anemia Ibu Hamil.....	21
2.5.3 Klasifikasi Anemia Dalam Kehamilan.....	22
2.5.4 Patogenesis Anemia Ibu Hamil.....	23
2.5.5 Etiologi Anemia Dalam Kehamilan.....	24
2.5.6 Faktor Pemicu Anemia Ibu Hamil.....	25
2.5.7 Tanda dan Gejala Anemia Ibu Hamil.....	28
2.5.8 Pencegahan dan Penanggulangan Anemia.....	29
2.6 Pelayanan ANC.....	30
2.7 Zat Besi.....	33
2.7.1 Angka Kecukupan Gizi.....	33
2.7.2 Manfaat Pemberian Tablet Zat Besi.....	33
2.7.3 Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Absorpsi Zat Besi :.....	34
2.8 Uji Organoleptik.....	35
2.8.1 Pengertian.....	35
2.9 Jenis Panelis.....	38
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....	41
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	41
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual Penelitian.....	42
3.3 Hipotesis.....	44
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	44
4.1 Jenis Penelitian.....	45
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	46
4.2.1 Waktu.....	46
4.2.2 Tempat.....	46
4.3 Formulasi Bolu Kukus.....	46
4.4 Sampel Penelitian.....	48
4.4.1 Sampel.....	48

4.4.2 Besar Sampel.....	48
4.5 Desain Layout Daya Terima.....	50
4.6 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	51
4.6.1 Variabel Penelitian.....	51
4.6.2 Variabel Terikat.....	51
4.7 Definisi Operasional Penelitian.....	52
4.7.1 Kerangka Operasional Penelitian.....	53
4.7.2 Keterangan Kerangka Operasional.....	54
4.8 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	55
4.8.1 Teknik Pengumpulan Data.....	55
4.8.2 Instrumen pembuatan donat bayam taburan wijen.....	56
4.9 Teknik Analisa Data.....	58
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	59
5.1 Hasil Penelitian.....	59
5.1.1 Formula Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	59
5.1.2 Daya Terima Bolu Kelor Kacang Hijau.....	60
5.1.3 Kadar Fe Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	69
5.2 Pembahasan.....	70
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	70
5.2.2 Kandungan Fe Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	74
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
6.1 Kesimpulan.....	77
6.2 Saran.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Roti Manis.....	9
Tabel 2.2 Taksonomi Kelor.....	14
Tabel 2.3 Taksonomi Kacang Hijau.....	18
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Kacang Hijau Per 100 Gram.....	18
Tabel 2.5 Kebutuhan Zat Besi Untuk Ibu Hamil.....	33
Tabel 4.1 Formulasi Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	47
Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel.....	52
Tabel 4.3 Jenis Dan Ukuran Bahan.....	57
Tabel 5.1 Perbedaan Dan Karakteristik Formulasi Bolu Kukus.....	60
Tabel 5.2 Rerata Uji Daya Terima Bolu Kukus Kelor	61
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis	65
Tabel 5.4 Hasil Uji Mann Whitney Warna Antar Bolu Kukus.....	65
Tabel 5.5 Hasil Uji Mann Whitney Pada Rasa Antar.....	66
Tabel 5.6 Hasil Uji Lanjut Mann Whitney Pada Aroma.....	67
Tabel 5.7 Hasil Uji Lanjut Mann Whitney Pada Tekstur.....	68
Tabel 5.8 Kadar Fe Dalam Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau Kode Bkh3.....	69
Tabel 5.9 Kadar Fe Dalam Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konseptual.....	41
Gambar 4.1 Layout Uji Daya Terima.....	50
Gambar 5.1 Rata-Rata Penilaian Organoleptik Pada Warna Bolu Kukus.....	61
Gambar 5.2 Rata-Rata Penilaian Organoleptik Pada Rasa Bolu Kukus.....	62
Gambar 5.3 Rata-Rata Penilaian Organoleptik Pada Aroma Bolu Kukus.....	63
Gambar 5.4 Rata-Rata Penilaian Organoleptik Pada Tekstur Bolu Kukus.....	64
Gambar 5.5 Hasil Laboratorium Kadar Fe Kode BKH3.....	74
Gambar 5.6 Hasil Analisis Kadar Fe Pada Bolu Kukus Dengan Nutrisurvey.....	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Organoleptik.....	84
Lampiran 2 Informed Consent.....	85
Lampiran 3 Hasil Organoleptik.....	86
Lampiran 4 Pengujian Kruskal Wallis.....	88
Lampiran 5 Pengujian Mann Whitney.....	89
Lampiran 6 Bahan Pembuatan Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	95
Lampiran 7 Cara Pembuatan Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau.....	96
Lampiran 8 Hasil.....	97
Lampiran 9 Dokumentasi.....	98

DAFTAR ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

Daftar Arti Lambang

&	= dan
/	= atau , garis miring , per
,	= koma
<	= kurang dari
>	= lebih dari
%	= persentase
-	= sampai dengan

Singkatan

Depkes	= Departemen Kesehatan
Dinkes	= Dinas Kesehatan
Gr	= Gram
SNI	= Standar Nasional Indonesia
RISKESDAS	= Riset Kesehatan Dasar
TT	= Tepung Terigu
TDK	= Tepung Daun Kelor
KH	= Kacang Hijau