

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
LAMPIRAN	xii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.4.2 Bagi Peneliti	5
1.4.3 Bagi Institusi	5
BAB 2	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Dimsum	6
2.1.1 Standar Mutu Dimsum.....	7
2.1.2 Bahan Tambahan Pembuatan Dimsum.....	8
2.2 Daun Kelor	12
2.2.1 Manfaat Daun Kelor	15
2.2.2 Tepung Daun Kelor	16
2.3 Besi (Fe).....	17
2.3.1 Fungsi Besi.....	18

2.3.2	Sumber Besi	19
2.3.3	Kekurangan dan Kelebihan Zat Besi	20
2.3.4	Uji Kadar Besi	21
2.4	Daya Terima	22
2.4.1	Panelis	25
2.5	Remaja	28
2.5.1	Remaja Putri	28
2.6	Anemia	29
2.6.1	Penyebab Anemia	30
2.6.2	Tanda dan Gejala Anemia	31
2.6.3	Penanganan Anemia	32
BAB 3	33
KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS		33
3.1	Kerangka Konseptual.....	33
3.2	Keterangan Kerangka Konseptual	34
3.3	Hipotesis.....	35
BAB 4	36
METODE PENELITIAN.....		36
4.1	Jenis Penelitian	36
4.2	Tempat dan Waktu Penelitian	37
4.2.1	Lokasi Penelitian	37
4.2.2	Panelis	37
4.2.3	Waktu Penelitian	37
4.3	Sampel dan Besar Penelitian	37
4.3.1	Sampel.....	37
4.3.2	Besar Sampel.....	38
4.4	Variable Penelitian dan Definisi Operasional	39
4.4.1	Variable Penelitian	39
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	39
4.4.3	Kerangka Operasional.....	41
4.4.4	Keterangan Kerangka Operasional.....	42
4.5	Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data.....	43

4.5.1 Teknik Pengumpulan Data.....	43
4.5.2 Instrumen Pembuatan Dimsum	43
4.5.3 Formulasi Dimsum	43
4.5.4 Instrumen Uji Organoleptik	44
4.5.5 Instrumen Uji Kadar Besi	45
4.5.6 Analisis Data	47
BAB 5	48
HASIL DAN PEMBAHASAN	48
5.1 Hasil Penelitian.....	48
5.1.1 Formulasi Dimsum Tepung Daun Kelor.....	48
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Dimsum.....	50
5.1.3 Hasil Uji Kadar Zat Besi Dimsum.....	54
5.2 Pembahasan.....	55
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Dimsum Tepung Daun Kelor	55
5.2.2 Kadar Zat Besi Pada Dimsum	67
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
6.1 Kesimpulan.....	69
6.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Dimsum (SNI 7756:2013)	7
Tabel 2.2 Komposisi Gizi Dimsum Per 100 Gram.....	8
Tabel 2.3 Komposisi Gizi Udang Segar Per 100 Gram	9
Tabel 2.4 Persyaratan Mutu dan Keamanan udang (SNI 01-2728.1-2006).....	9
Tabel 2.5 Komposisi Gizi Tepung Tapioka Per 100 Gram.....	10
Tabel 2.6 Persyaratan Mutu dan Keamanan Tepung Tapioka (SNI 01.3351-1994)	11
Tabel 2.7 Kandungan Gizi Daun Kelor Per 100 Gram	14
Tabel 2.8 Komposisi Gizi Tepung Daun Kelor (Moringa) dalam 100 Gram	17
Tabel 2.9 Angka Kecukupan Besi yang Dianjurkan Sesuai Usia dan Jenis Kelamin	17
Tabel 2.10 Nilai Besi Berbagai Bahan Makanan (mg/100 Gram)	20
Tabel 2.11 Kadar Hemoglobin (Hb) dan Volume Hematokrit (Ht) Sebagai Indikator Anemia	29
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	39
Tabel 4.2 Alat dan Bahan Pembuatan Dimsum.....	43
Tabel 4.3 Formulasi Dimsum Dengan Tepung Daun Kelor	43
Tabel 5.1 Formulasi Dimsum Tepung Daun Kelor	49
Tabel 5.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Dimsum	50
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Dimsum	52
Tabel 5.4 Hasil Uji Mann Whitney Dimsum	53
Tabel 5.5 Rerata kadar zat besi dalam 100 gram formulasi dimsum yang paling disukai	54
Tabel 5.6 Kandungan Zat Besi Dimsum Tepung Daun Kelor Dalam 1 Resep.....	54
Tabel 5.7 Kandungan Zat Besi Dimsum Tepung Daun Kelor dalam 1 Porsi Error! Bookmark not defined.	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Dimsum.....	7
Gambar 2.2 Daun Kelor	13
Gambar 2.3 Tepung Daun Kelor	17
Gambar 4.1 Kerangka konseptual.....	33
Gambar 4.2 Diagram Alur Pembuatan Dimsum Daun Kelor	42

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Sebagai Panelis	75
Lampiran 2. Form Uji Daya Terima Menggunakan Uji Hedonik	76
Lampiran 3. Master Tabel Uji Organoleptik Tepung Dimsum Daun Kelor	77
Lampiran 4. Uji Kruskal Wallis Dimsum	78
Lampiran 5. Uji Mann Whitney Dimsum Tepung Daun Kelor	80
Lampiran 6. Hasil Laboratorium Kadar Zat Besi	84
Lampiran 7. Bahan-Bahan Pembuatan Dimsum	87
Lampiran 8. Uji Organoleptik Dimsum Tepung Daun Kelor.....	89