

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
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.....	5
1.4.1. Bagi Masyarakat .....	5
1.4.2. Bagi Institusi .....	6
1.4.3. Bagi Peneliti.....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Anemia .....	7
2.1.1. Definisi Anemia .....	7
2.1.2. Klasifikasi Anemia.....	8
2.1.3. Penyebab Anemia .....	9
2.1.4. Gejala dan Dampak Anemia .....	12
2.1.5. Pencegahan Anemia .....	13
2.2. Zat Besi .....	14
2.3. Remaja Putri .....	15
2.4. Kacang Merah .....	17
2.4.1. Definisi Kacang Merah .....	17
2.4.2. Kandungan Kacang Merah.....	18

2.5.	Jambu Biji .....	19
2.5.1.	Definisi Jambu Biji .....	19
2.5.2.	Kandungan Jambu Biji.....	21
2.6.	Mochi .....	22
2.7.	Daya Terima.....	23
2.7.1.	Warna .....	24
2.7.2.	Aroma .....	24
2.7.3.	Tekstur .....	25
2.7.4.	Rasa.....	25
2.7.5.	Panelis .....	25
2.8.	Uji Kadar Zat Besi.....	27
2.9.	Kerusakan Zat Besi .....	28
<b>BAB 3</b>	<b>KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>30</b>
3.1.	Kerangka Konsep .....	30
3.2.	Keterangan Kerangka Konsep.....	31
3.3.	Hipotesis Penelitian.....	32
<b>BAB 4</b>	<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
4.1.	Jenis dan Rancangan Penelitian .....	33
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	33
4.2.1.	Waktu .....	33
4.2.2.	Tempat Penelitian .....	34
4.3.	Sampel Penelitian.....	34
4.3.1.	Sampel.....	34
4.3.2.	Besar Sampel .....	34
4.3.3.	Design Layout Uji Daya Terima.....	36
4.4.	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....	37
4.4.1.	Variabel Penelitian.....	37
4.4.2.	Definisi Operasional .....	37
4.5.	Kerangka Operasional Penelitian .....	39
4.6.	Keterangan Kerangka Operasional Penelitian.....	41
4.7.	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	41
4.7.1.	Teknik Pengumpulan Data.....	41

4.7.2.	Instrumen Pembuatan Mochi Isi Selai Kacang Merah dan Jambu Biji	42
4.7.2.1.	Selai Kacang Merah .....	42
4.7.3.	Instrumen Uji Kadar Besi (Spektrofotometer Serapan Atom).....	45
4.8.	Pengolahan Dan Analisis Data .....	46
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>47</b>
5.1.	Hasil Penelitian .....	47
5.1.1.	Karakteristik Formulasi Mochi “MOPINK” .....	47
5.1.2.	Hasil Uji Organoleptik Mochi “MOPINK” .....	49
5.1.3.	Hasil Uji Kadar Besi “MOPINK” .....	53
5.2.	Pembahasan .....	54
5.2.1.	Karakteristik Organoleptik Mochi “MOPINK” .....	54
5.2.2.	Kadar Besi Pada Mochi “MOPINK” .....	58
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>60</b>
6.1.	Kesimpulan.....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>61</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kebutuhan Besi Perhari Menurut Jenis Kelamin dan Usia.....	14
Tabel 2.2. Klasifikasi Kacang Merah .....	18
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Kacang Merah/100 g .....	19
Tabel 2.4. Kandungan Besi Kacang-Kacangan/100 g .....	20
Tabel 2.5. Klasifikasi Jambu Biji.....	21
Tabel 2.6. Kandungan Gizi Jambu Biji/100 g.....	23
Tabel 4.1. Definisi Operasional .....	38
Tabel 4.2. Bahan Pembuatan Selai Kacang Merah.....	44
Tabel 4.3. Bahan Pembuatan Kulit Mochi.....	44
Tabel 5.1. Karakteristik Formulasi Selai Isian “MOPINK” .....	49
Tabel 5.2. Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Isian “MOPINK” .....	50
Tabel 5.3. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Mochi “MOPINK” .....	52
Tabel 5.4. Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Mochi “MOPINK” .....	53
Tabel 5.5. Nilai Rata-Rata Kadar Besi dalam 100 g Mochi “MOPINK” .....	53
Tabel 5.5. Kandungan Besi dalam 1 Resep Mochi “MOPINK”.....	54

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kacang Merah (Kidney Bean) .....	17
Gambar 2.2. Buah Jambu Biji Merah .....	21
Gambar 4.1. Pembuatan Selai Kacang Merah dan Jambu Biji .....	39
Gambar 4.2. Pembuatan Mochi “MOPINK” .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis .....	63
Lampiran 2. Kuesioner Uji Organoleptik .....	64
Lampiran 3. Bahan dan Pembuatan “MOPINK” .....	66
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Daya Terima.....	69
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik .....	70
Lampiran 6. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> dan <i>Mann Whitney</i> .....	72
Lampiran 7. Hasil Uji Laboratorium Kadar Besi pada “MOPINK” .....	79

## DAFTAR SINGKATAN

AKG	: Angka Kecukupan Gizi
ADB	: Anemia Defisiensi Besi
BBLR	: Berat Bayi Lahir Rendah
DNA	: <i>deoxyribonucleic acid</i>
Hb	: Hemoglobin
HIV	: <i>Human Immunodeficiency Virus</i>
ICMS	: <i>Inductive Coupled Plasma-mass Spectrofometry</i>
pH	: <i>Power of Hydrogen</i>
PNH	: <i>Paroxysmal Nocturnal Hemoglobinuria</i>
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
SSA	: Spektrofometer Serapan Atom
TTD	: Tablet Tambah Darah
UKS	: Usaha Kesehatan Sekolah
WHO	: <i>World Health Organization</i>
WUS	: Wanita Usia Subur