

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
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.....	5
1.4.1 Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Bagi Jurusan.....	5
1.4.3 Bagi Masyarakat	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Klepon.....	7
2.1.1 Karakteristik Klepon.....	8
2.1.2 Cara Pengolahan Klepon	9
2.1.3 Kerusakan dan Daya Simpan Klepon	9
2.1.4 Bahan Pembuatan Klepon.....	10
2.1.5 SNI Kue Basah.....	14
2.2 Buah Arbei	15
2.2.1 Klasifikasi Buah Arbei.....	15
2.2.2 Kandungan Gizi Buah Arbei.....	16
2.3 Kacang Merah	16
2.3.1 Klasifikasi Kacang Merah	16

2.3.2 Kandungan Gizi Kacang Merah	18
2.4 Tepung Kacang Merah	19
2.5 Daya Terima (Uji Organoleptik)	21
2.6 Uji Hedonik	22
2.7 Panelis	23
2.8 Anemia	26
2.8.1 Klasifikasi Anemia	26
2.8.2 Anemia Defisiensi Besi	27
2.8.3 Patofisiologi Anemia Defisiensi Besi	28
2.8.4 Etiomologi Anemia Defisiensi Besi	29
2.9 Anemia Pada Kehamilan	30
2.9.1 Gejala Defisiensi Besi Pada Kehamilan	31
2.9.2 Patofisiologi Defisiensi Besi Pada Kehamilan	32
2.9.3 Dampak Defisiensi Gizi Besi Pada Kehamilan	33
2.9.4 Penyebab Kekurangan Zat Besi	34
2.9.5 Pedoman Gizi Pada Anemia Defisiensi Besi	36
2.10 Zat Besi	37
2.10.1 Fungsi Zat Besi	38
2.10.2 Sumber Zat Besi	39
2.10.3 Kebutuhan Fe/Zat Besi dan Suplementasi Zat Besi Pada Masa	40
Kehamilan	40
2.10.4 Faktor yang Mempengaruhi Penyerapan Zat Besi	44
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	47
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	47
3.2 Keterangan Kerangka Konsep	48
3.3 Hipotesis	49
BAB 4 METODE PENELITIAN	50
4.1 Desain Penelitian	50
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	50
4.2.1 Waktu	50
4.2.2 Tempat Penelitian	51
4.3 Sampel Penelitian	51
4.3.1 Sampel	51
4.3.2 Besar Sampel	51
4.3.3 Design Layout Uji Daya Terima	53
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	53

4.4.1 Variabel Penelitian.....	53
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	54
4.5 Kerangka Operasional	57
4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional	59
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	60
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	60
4.6.2 Instrumen Pembuatan Klepon CARBEI	60
4.6.3 Instrumen Uji Organoleptik	62
4.6.4 Instrumen Uji Kadar Besi (Spektrofotometer Serapan Atom).....	64
4.7 Teknik Analisis Data	67
BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	68
5.1 Hasil Penelitian.....	68
5.1.1 Formulasi Klepon CARBEI.....	68
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik klepon CARBEI	69
5.2 Pembahasan	76
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Klepon CARBEI	76
5.2.2 Kadar Zat Besi Klepon CARBEI.....	80
5.2.3 Kadar Fe klepon Carbei Bagi Ibu Hamil	82
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	81
6.1 Kesimpulan.....	81
6.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	82

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Syarat mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996).....	14
Tabel 2. 2 Komposisi Zat Gizi Per 100 gram Kacang Merah Kering.....	20
Tabel 2. 3 Informasi Nilai Gizi Tepung Kacang Merah dalam 20 gram	22
Tabel 2. 4 Batas normal kadar Hb menurut umur dan jenis kelamin.....	28
Tabel 2. 5 Bahan makanan sumber besi.....	42
Tabel 2. 6 Angka Kecukupan Besi menurut usia.....	45
Tabel 4. 1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	57
Tabel 4. 2 Formulasi Bahan Klepon CARBEI.....	64
Tabel 5. 1 Karakteristik Formulasi Klepon CARBEI.....	69
Tabel 5. 2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Klepon CARBEI	70
Tabel 5. 3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> klepon CARBEI.....	72
Tabel 5. 4 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Pada klepon CARBEI	73
Tabel 5. 5 Rerata Kadar Zat Besi dalam 1 Kg formulasi klepon CARBEI.....	73
Tabel 5. 6 Kandungan Zat Besi Klepon CARBEI Dalam 1 Resep.....	74
Tabel 5. 7 Kandungan Zat Besi Klepon CARBEI Dalam 1 Butir	74
Tabel 5. 8 Kebutuhan Kalori Kudapan Ibu Hamil Dalam Sehari	75
Tabel 5. 9 Kebutuhan Zat Besi Kudapan Ibu Hamil Dalam Sehari	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Klepon.....	7
Gambar 2. 2 Buah Naga.....	15
Gambar 2.3 Kacang Merah.....	18
Gambar 3. 1 Kerangka Konseptual.....	49
Gambar 4. 1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	60
Gambar 4. 2 Diagram Alir Pembuatan Klepon CARBEI.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Panelis	84
Lampiran 2 Hasil Uji Organoleptik Klepon CARBEI	86
Lampiran 3 Surat Pengantar Uji Laboratorium Sampel Penelitian.....	87
Lampiran 4 Hasil Uji Laboratorium Kadar Fe klepon CARBEI	88
Lampiran 5 Hasil Uji Kruskal Wallis	90
Lampiran 6 Hasil Uji Mann Whitney	94
Lampiran 7 Bahan dan Proses Pembuatan Klepon CARBEI.....	95

DAFTAR SINGKATAN

CARBEI	= Kacang Merah dan Buah Arbei
KKB	= Klepon Kacang Merah dan Buah Arbei
Kemendes RI	= Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
WHO	= <i>World Health Organization</i>
Riskesdas	= Riset Kesehatan Dasar
SNI	= Standart Nasional Indonesia
BBLR	= Berat Badan Lahir Rendah
TKPI	= Tabel Komposisi Pangan Indonesia
MCV	= <i>Mean Corpuscular Volume</i>
MCH	= <i>Mean Corpuscular Hemoglobin</i>
ADB	= Anemia Defisiensi Besi
HB	= Hemoglobin
TTD	= Tablet Tambah Darah
RAL	= Rancangan Acak Lengkap
dkk	= Dan Kawan-Kawan
mg	= Miligram
kg	= Kilogram
mmHg	= Milimeter Air Raksa
g/dl	= Gram Per Desiliter
sdt	= Sendok Teh
sdm	= Sendok Makan
THT	= Telinga, Hidung, Tenggorokan
SSA	= Spectrofotometer Serapan Atom
HN03	= Asam Nitrat
HC104	= Asam Perklorat
K	= Kalium
Ca	= Kalsium