

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASILIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Peneliti.....	4
1.4.2 Bagi Masyarakat	4
1.4.3 Bagi Institusi	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Anemia	6
2.1.1 Definisi	6
2.1.2 Klasifikasi Anemia	6
2.1.3 Penyebab.....	9
2.1.3 Dampak Anemia	10
2.1.4 Pencegahan Anemia.....	10
2.2 Remaja.....	11
2.3 Kacang Merah	12
2.3.1 Pengertian	12

2.3.2	Klaifikasi.....	13
2.3.3	Standar Mutu	13
2.3.4	Kandungan	14
2.3.5	Tepung Kacang Merah	15
2.4	Kurma	17
2.4.1	Kandungan Kurma.....	18
2.4.2	Manfaat Kurma.....	19
2.5	<i>Cookies</i>	20
2.5.1	Standar Mutu	21
2.5.2	Formulasi Cookies	22
2.5.3	Bahan Baku.....	24
2.6	Zat Besi.....	29
2.6.1	Angka kecukupan zat besi	30
2.6.2	Sumber Besi.....	30
2.6.3	Akibat Kekurangan dan Kelebihan.....	30
2.6.4	Uji Kadar Besi	31
2.7	Uji Daya Terima	32
2.8	Panelis.....	33
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....		36
3.1	Kerangka Konseptual	36
3.2	Penjelasan Kerangka Konseptual	37
3.3	Hipotesis Penelitian	38
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		39
4.1	Desain Penelitian	39
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	40
4.2.1	Waktu.....	40
4.2.2	Tempat	40
4.3	Populasi dan Sampel.....	40
4.3.1	Sampel	40
4.3.2	Besar Sampel	40
4.4	Variabel Penelitian dan Oprasional Variabel	41
4.4.1	Variabel Penelitiann.....	41

4.4.2 Definisi Oprasional Variabel	42
4.5 Kerangka Oprasional	44
4.5.1 Penjelasan Kerangka Oprasional	45
4.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data	45
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	45
4.6.2 Instrumen Pembuatan <i>Cookies</i>	46
4.6.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Daya Terima	47
4.6.4 Instrumen Uji Kadar Besi	49
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	51
5.1 Hasil Penelitian.....	51
5.1.1 Karakteristik Formulasi <i>Cookies</i> Kacang Merah Sari Kurma	51
5.1.2 Hasil Uji Daya Terima <i>Cookies</i> Kacang Merah Sari Kurma.....	52
5.1.4 Uji Lanjutan Uji <i>Mann Whitney</i> pada <i>Cookies</i> Kacang Merah Sari Kurma	55
5.1.5 Hasil Uji Kandungan Zat Besi pada <i>Cookies</i>	56
5.2 Pembahasan	57
5.2.1 Karakteristik Daya Terima Cookies Kacang Merah Sari Kurma	57
5.2.2 Kandungan Zat Besi Cookies Kacang Merah Sari Kurma	60
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	64
6.1 Kesimpulan	64
6.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Spesifikasi Persyaratan Mutu Kedelai (SNI 01-3922-1995)	14
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Kacang Merah Kering per 100 gram	14
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Makro Tepung Kacang Merah per 100 gram	16
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Mikro Tepung Kacang Merah per 100 gram	16
Tabel 2.5 Kandungan Makro Gizi Kurma per 100 gram	18
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Mikro Kurma per 100 gram	19
Tabel 2.7 Spesifikasi Persyaratan Mutu Biskuit	21
Tabel 2.8 Bahan untuk Pembuatan <i>Cookies</i> per 100 gram	22
Tabel 2.9 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram	24
Tabel 2.10 Syarat Mutu Tepung Terigu	25
Table 2.11 Kandungan Gizi Telur Ayam Ras per 89 gram	26
Tabel 2.12 Kecukupan Remaja Perempuan Zat Besi berdasarkan AKG 2019 ..	30
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	42
Tabel 4.2 Alat dan Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	46
Tabel 4.3 Bahan-bahan <i>Cookies</i> Kacang Merah Sari Kurma	46
Tabel 5.1 Karakteristik <i>Cookies</i> Kacang Merah	51
Tabel 5.2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi <i>Cookies</i> Kacang Merah.....	53
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Cookies</i> Kacang Merah.....	54
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Mann Whitney Cookies</i> Kacang Merah	55
Tabel 5.5 Kandungan Zat Besi pada <i>Cookies</i> per 100 gram	56
Tabel 5.6 Kandungan Zat Besi pada <i>Cookies</i> per Keping	56
Tabel 5.7 Kandungan Energi pada <i>Cookies</i> per Keping	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang merah.....	13
Gambar 2.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	16
Gambar 2.3 Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i>	23
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual	36
Gambar 4.1 Kerangka Oprasional.....	44
Gambar 4.2 Denah Laboratorium Uji Daya terima.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 From Informed Consent.....	72
Lampiran 2 Kuesioner Uji Daya Terima.....	73
Lampiran 3 Dokumentasi Pembuatan Cookies	74
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Daya Terima.....	76
Lampiran 5 Hasil Laboratorium Kandungan Zat Besi pada Cookies	77
Lampiran 6 Hasil Uji Daya Terima.....	81
Lampiran 7 Hasil Uji SPSS.....	83

DAFTAR SINGKATAN

- BSN : Badan Standarisasi Nasional
- KEP : Kekurangan Energi Protein
- BBLR : Berat Badan Lahir Rendah
- MCV : *Mean Corpuscular Volume*
- WHO : *World Health Organization*
- SSA : Spektrofotometri Serapan Atom
- SNI : Standarisai Nasional Indonesia
- BB : Berat Badan