

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR SINGKATAN	xvi
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 Masyarakat.....	4
1.4.2 Bagi Peneliti.....	4
1.4.3 Bagi Institusi.....	4
1.4.4 Bagi Siswa.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Anemia	5
2.1.1 Pengertian Anemia.....	5
2.1.2 Penyebab Anemia	5
2.1.3 Tanda dan Gejala Anemia	6
2.1.4 Kriteria Anemia	8
2.1.5 Pencegahan dan Pengobatan	8
2.2 Remaja	9
2.2.1 Pengertian Remaja	9
2.2.2 Pembagian Usia.....	9
2.2.3 Kebutuhan Zat Gizi untuk Remaja.....	10
2.3 Kacang Hijau.....	10
2.3.1 Pengertian Kacang Hijau	10
2.3.2 Kandungan Zat Gizi Kacang Hijau.....	12
2.3.3 Manfaat Kacang Hijau	13
2.4 Daun Katuk.....	14
2.4.1 Pengertian Daun Katuk	14
2.4.2 Kandungan Zat Gizi Daun Katuk.....	16
2.4.3 Manfaat Daun Katuk	16
2.5 Puding	17
2.5.1 Pengertian Puding	17
2.5.2 Bahan Baku Puding	18
2.6 Daya Terima	20

2.7 Uji Organoleptik	22
2.8 Panelis	23
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	25
3.1 Kerangka Konseptual	25
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual.....	26
3.3 Hipotesis Penelitian	27
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	28
4.1 Jenis Penelitian.....	28
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
4.2.1 Lokasi Penelitian	29
4.2.2 Waktu Penelitian.....	29
4.3 Sampel dan Besar Sampel.....	29
4.3.1 Sampel Penelitian	29
4.3.2 Besar Sampel Penelitian.....	29
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	31
4.4.1 Variabel Penelitian	31
4.4.2 Definisi Operasional	32
4.5 Kerangka Konseptual	34
4.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data.....	35
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	35
4.6.2 Instrumen Pembuatan Puding Kacang Hijau	35
4.6.3 Formulasi Puding.....	36
4.6.4 Prosedur Pembuatan Puding	37
4.6.5 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik.....	37
4.6.6 Instrumen Uji Kadar Fe	39
4.6.7 Prosedur Kerja.....	39
4.6.8 Instrumen Uji Organoleptik atau Uji Hedonik.....	40
4.7 Teknik Analisis Data	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kebutuhan Zat Gizi untuk Remaja.....	10
Tabel 2.2 Komposisi Zat Gizi Kacang Hijau Per 100 gram	12
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Daun Katuk Per 100 gram	16
Tabel 3.1 Kerangka Konsep.....	25
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	32
Tabel 4.2 Formulasi Puding	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang Hijau.....	11
Gambar 2.2 Daun Katuk	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan	53
Lampiran 2 Kuesioner Organoleptik.....	54
Lampiran 3 Bahan dan Pembuatan Puding	55
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organoleptik Puding	56
Lampiran 5 Hasil Uji Laboratorium.....	57
Lampiran 3 Hasil Uji Organoleptik.....	59

DAFTAR SINGKATAN

WHO	: <i>World Health Organization</i>
Risikesdas	: Riset Kesehatan Dasar
Kemendes RI	: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
SKRT	: Survei Kesehatan Rumah Tangga
Hb	: Hemoglobin
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
ASI	: Air Susu Ibu
TTD	: Tablet Tambah Darah
TBC	: Tuberkulosis
Permenkes RI	: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia
BBLR	: Berat Badan Lahir Rendah
RAL	: Rancangan Acak Lengkap
SSA	: <i>Spektrofotometer Serapan Atom</i>
Fe	: Zat Besi
SMP	: Sekolah Menengah Pertama
SMA	: Sekolah Menengah Atas
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
RPJMN	: Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional
SMPFA	: Safe Mother Hood Project
BPOM RI	: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
PKA	: Puding Kacang A
PKO	: Puding Kacang O
PKY	: Puding Kacang Y
PKU	: Puding Kacang U
PUCAHITUK	: Puding Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Katuk