

DAFTAR ISI

COVER	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Remaja.....	4
1.4.2 Bagi Peneliti.....	4
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Remaja	6
2.1.1 Remaja Putri.....	6
2.1.2 Menstruasi.....	8
2.1.3 Hormon Yang Mempengaruhi Menstruasi.....	9
2.2 Anemia	10
2.2.1 Anemia Pada Remaja.....	11
2.2.2 Penyebab Anemia Remaja	13
2.2.3 Kebutuhan Fe (Zat Besi Remaja)	13
2.3 Donat	14
2.4 Bayam	15
2.4.1 Definisi Bayam.....	15
2.4.2 Klasifikasi dan Morfologi Bayam	16
2.4.3 Habitat Bayam.....	18

2.4.4 Kandungan Gizi Bayam.....	19
2.5 Sawi.....	19
2.5.1 Definisi Sawi.....	19
2.5.2 Klasifikasi Sawi Hijau	20
2.5.3 Habitat Sawi Hijau	21
2.5.4 Kandungan Gizi Sawi Hijau.....	21
2.6 Zat Besi (Fe)	21
2.7 Uji Hedonik (Uji Kesukaan)	22
2.8 Uji Organoleptik.....	24
3.1 Kerangka Konseptual	36
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual	37
3.3 Hipotesis	38
4.1 Jenis Penelitian.....	39
4.2 Lokasi dan waktu penelitian	39
4.2.1 Waktu.....	39
4.2.2 Tempat	39
4.3 Sampel penelitian	40
4.3.1 Sampel	40
4.3.2 Besar Sampel.....	40
4.4 Variabel penelitian dan operasional variabel	41
4.4.1 Variabel Penelitian.....	41
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	42
4.5 Kerangka Operasional	43
4.6 Teknik Dan Instrumen Pengumpulan Data.....	45
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	45
4.6.2 Instrumen Pembuatan Donat Sawi dan Bayam	46
4.6.3 Tenik Pengumpulan Data Uji Fe	48
<u>BAB 5</u> HASIL DAN PEMBAHASAN	51
5.1 Hasil Penelitian.....	51
5.1.1 Formulasi Donat Bayam Dan Sawi.....	51
5.2 Pembahasan	55
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Donat Bayam dan Sawi.....	55
5.2.2 Kandungan Besi dalam donat	58
<u>BAB 6</u> KESIMPULAN& SARAN	61
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Donat Berdasarkan SNI 01-2000	14
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Donat Per 100 gram	15
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Bayam Per 100 gram.....	19
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Sawi Hijau Per 100 gram.....	21
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	42
Tabel 4.2 Bahan Untuk Membuat Donat Bayam Dan Sawi	47
Tabel 5.1 Karakteristik Donat Bayam dan Sawi	51
Tabel 5.2 Distribusi Rata Penilaian Formulasi Donat	52
Tabel 5.3 Hasil Uji Lavene Donat Formulasi dan kontrol.....	54
Tabel 5.4 Hasil Uji Kruskall Wallis Donat Formulasi dan kontrol	54
Tabel 5.5 Rerata Kadar Besi 100g Formulasi Donat dan Kontrol.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Menjadi Responden	69
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik	70
Lampiran 3 Uji Organoleptik	71
Lampiran 4 Hasil Uji Lab Kadar Besi Formulasi Donat Bayam sawi.....	72
Lampiran 5 Hasil Uji Lab Kadar Besi Donat Original (Kontrol).....	73
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik Donat Formulasi dan Kontrol	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Donat (<i>Doughnut</i>).....	14
Gambar 2.2 Bayam (<i>Amaranthus, spp</i>).....	15
Gambar 2.3 Sawi Hijau (<i>Brassica Junceaa L</i>).....	19
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual.....	36
Gambar 4.1 Kerangka Operasional.....	43