

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Anemia	6
2.2 Kelor	10
2.3 Bekatul	14
2.4 <i>Brownies</i>	16
2.5 Daya Terima	22
2.6 Uji Kadar Zat Besi	22
2.7 Remaja Putri	23
BAB 3. KERANGKA KONSEP	25
3.1 Kerangka Konseptual	25
3.2 Keterangan kerangka Konseptual	26
3.3 Hipotesis	26
BAB 4. METODE PENELITIAN	27
4.1 Metode Penelitian	27
4.2 Lokasi Dan Waktu Penelitian	27
4.3 Formulasi <i>Brownies</i>	28
4.4 Sampel Penelitian	28
4.5 <i>Design Lay Out</i> Daya Terima	30
4.6 Variabel Penelitian Dan Operasional Variabel	31
4.7 Kerangka Operasional	33
4.8 Teknik Dan Instrumen Pengumpulan Data	35
4.9 Teknik Analisa Data	39
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	40
1.1 Hasil Penelitian	40
1.2 Pembahasan	48

BAB 6 KESIMPULAN	57
6.1 Kesimpulan	57
6.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Klasifikasi Tanaman Kelor	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Kelor per 100 gr.....	12
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Bekatul per 100 gr	15
Tabel 2.4 Standar Mutu <i>Brownies</i> Menurut SNI 1995	18
Tabel 2.5 Standar Mutu Tepung Terigu Menurut SNI 2009.....	19
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gr	20
Tabel 2.7 Angka Kecukupan Gizi Remaja Kelompok Usia 10-21 tahun 2019.....	24
Tabel 4.1 Formulasi <i>Brownies</i>	28
Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel.....	31
Tabel 4.3 Alat dan Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> Ketul.....	35
Tabel 4.4 Formulasi <i>Brownies</i>	36
Tabe; 4.5 Alat dan Bahan Uji Kadar Fe	37
Tabel 4.6 Alat dan Bahan Uji Daya Terima.....	38
Tabel 5.1 Perbedaan Karakteristik Hasil Formulasi <i>Brownies</i> Ketul	40
Tabel 5.2 Penilaian Rerata Uji Daya Terima <i>Brownies</i> Ketul	40
Tabel 5.3 Hasil Uji Statistik Kruskal Wallis.....	43
Tabel 5.4 Hasil Uji Lanjut Mann Whitney pada Warna Antar <i>Brownies</i> Ketul	44
Tabel 5.5 Hasil Uji Lanjut Mann Whitney pada Rasa Antar <i>Brownies</i> Ketul	45
Tabel 5.6 Hasil Uji Lanjut Mann Whitney pada Aroma Antar <i>Brownies</i> Ketul	46
Tabel 5.7 Hasil Uji Lanjut Mann Whitney pada Tekstur Antar <i>Brownies</i> Ketul	46
Tabel 5.8 Kadar Fe dalam <i>Brownies</i> Ketul	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Bagian Tanaman Kelor.....	11
Gambar 2.2 Morfologi Bekatul.....	14
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual.....	25
Gambar 4.1 <i>Layout</i> Penyajian.....	31
Gambar 5.1 Rata – Rata Penilaian Organoleptik Warna pada <i>Brownies</i> Ketul.....	41
Gambar 5.2 Rata – Rata Penilaian Organoleptik Rasa pada <i>Brownies</i> Ketul.....	42
Gambar 5.3 Rata – Rata Penilaian Organoleptik Aroma pada <i>Brownies</i> Ketul.....	42
Gambar 5.4 Rata – Rata Penilaian Organoleptik Tekstur pada <i>Brownies</i> Ketul.....	43
Gambar 5.5 Hasil Analisis Kadar Fe pada <i>Brownies</i> Ketul.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Formulir Organoleptik	61
Lampiran 2 Informed Consent	62
Lampiran 3 Hasil Organoleptik.....	63
Lampiran 4 Pengujian Kruskal Wallis	64
Lampiran 5 Pengujian Mann Whitney	65
Lampiran 6 Dokumnetasi	68
Lampiran 7 Hasil Laboratorium Uji Kadar Fe	70

DAFTAR SINGKATAN

µg	: Mikrogram
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
BBLR	: Berat Badan Lahir Rendah
BSN	: Badan Standarisasi Nasional
G	: Gram
KEMENKES	: Kementerian Kesehatan
KETUL	: Kelor Bekatul
Mg	: Miligram
ml	: Mililiter
N	: Normalitas
PPAGB	: Program Pencegahan Anemia Gizi Besi
REMATRI	: Remaja Putri
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
SMA	: Sekolah Menengah Atas
SMP	: Sekolah Menengah Pertama
SNI	: Standar Nasional Indonesia
SSA	: Spektrofotometer Serapan Atom
V/V	: Volume per Volume
WHO	: <i>World Health Organization</i>
WUS	: Wanita Usia Subur