

DAFTAR ISI

LEMBAR KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
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 Masyarakat	5
1.4.3 Bagi Jurusan Gizi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Remaja Putri	6
2.2 Anemia.....	8
2.2.1 Definisi Anemia.....	8
2.2.2 Kadar Hemoglobin.....	9
2.2.3 Klasifikasi Anemia	9
2.2.4 Gejala Anemia	10

2.2.5	Penyebab Anemia	11
2.2.6	Dampak Anemia	13
2.2.7	Pencegahan Anemia.....	14
2.3	Bayam Merah.....	16
2.3.1	Definisi Bayam Merah.....	16
2.3.2	Kandungan Gizi Bayam Merah	16
2.3.3	Manfaat Bayam Merah	17
2.3.4	Tepung Bayam Merah	19
2.4	Daun Kelor.....	20
2.4.1	Definisi Daun Kelor.....	20
2.4.2	Kandungan Gizi Daun Kelor	21
2.4.3	Manfaat Daun Kelor	22
2.4.4	Tepung Daun Kelor	23
2.5	Zat Besi	25
2.5.1	Pengertian Zat Besi	25
2.5.2	Angka Kecukupan Zat Besi	25
2.5.3	Sumber Zat Besi.....	26
2.6	Bolu Kukus	27
2.6.1	Definisi Bolu Kukus	27
2.6.2	Bahan Bolu Kukus	28
2.7	Daya Terima	30
2.7.1	Pengertian Daya Terima	30
2.7.2	Panelis.....	33
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....		35
3.1	Kerangka Konseptual.....	35
3.2	Penjelasan Kerangka Konseptual.....	36
3.3	Hipotesis Penelitian	36
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		37
4.1	Desain Penelitian	37
4.2	Waktu Dan Tempat Penelitian.....	38
4.2.1	Waktu.....	38
4.2.2	Tempat	38

4.3	Sampel Penelitian	38
4.3.1	Sampel	38
4.3.2	Besar Sampel	39
4.4	Variabel Penelitian Dan Operasional Variabel.....	40
4.4.1	Variabel Penelitian.....	40
4.4.2	Definisi Operasional Variabel	41
4.5	Kerangka Operasional.....	43
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional	43
4.6	Teknik Pengumpulan Dan Instrumen Data.....	44
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	44
4.6.2	Instrumen Pembuatan Bolu Baymor.....	45
4.6.3	Teknik Pengumpulan Data Uji Daya Terima.....	47
4.6.4	Instrumen Uji Kadar Zat Besi	49
4.7	Teknik Analisa Data	50
BAB 5.....		51
HASIL DAN PEMBAHASAN		51
5.1	Hasil Penelitian	51
5.1.1	Karakteristik Formulasi Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”	51
5.1.2	Hasil Uji Daya Terima Formulasi Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”.....	53
5.1.3	Rata-Rata Uji Daya Terima Formulasi Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”	56
5.1.4	Hasil Uji Kruskal Wallis Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”...58	
5.1.5	Hasil Uji Man Whitney Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”.....	59
5.1.6	Hasil Uji Kadar Zat Besi Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”...61	
5.2	Pembahasan	62
5.2.1	Karakteristik Organoleptik Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”62	
5.2.2	Uji Kadar Zat Besi Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”	66
5.2.3	Kandungan Gizi Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor”	67
5.2.4	Estimasi Biaya Produksi Bolu Baymor “Bayam Merah & Kelor” ...69	
BAB 6.....		70
PENUTUP.....		70
6.1	Kesimpulan	70

6.2	Saran	70
	DAFTAR PUSTAKA	72
	LAMPIRAN.....	74