

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Anemia	5
2.2 Bayam	10
2.3 Kacang Hijau	13
2.4 Cookies	15
2.5 Daya Terima	21
2.6 Uji Kadar Zat Besi	22
BAB 3	23
KERANGKA KONSEP	23
3.1 Kerangka Konseptual	23
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual	24
BAB 4	26
METODE PENELITIAN	26
4.1 Jenis Penelitian	26
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	26

4.3	Formulasi <i>Cookies</i>	27
4.4	Sampel Penelitian	27
4.5	Dessain <i>Lay Out</i> Daya Terima	29
4.6	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	30
4.7.1	Keterangan Kerangka Operasional	34
4.8	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	35
4.9	Teknik Analisa Data	38
BAB 5	39
HASIL DAN PEMBAHASAN		39
5.1	Hasil Penelitian	39
5.2	Pembahasan	46
BAB 6	53
KESIMPULAN DAN SARAN		53
6.1	Kesimpulan	53
6.2	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN		58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Angka Kecukupan Fe Remaja Putri.....	8
Tabel 2.2 Klasifikasi Tanaman Bayam	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Bayam per 100 gram.....	11
Tabel 2.4 Klasifikasi Kacang Hijau	13
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Kacang Hijau per 100 gram.....	14
Tabel 2.6 Bahan <i>Cookies</i> per 100 gram	16
Tabel 2.7 Syarat Mutu Biskuit	17
Tabel 2.8 Kandungan Gizi <i>Cookies</i> per 100 gram	17
Tabel 2.9 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram	18
Tabel 4.1 Formulasi <i>cookies</i>	27
Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel.....	31
Tabel 4.3 Alat dan Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	35
Tabel 4.4 Formulasi <i>Cookies</i>	36
Tabel 4.5 Alat dan Bahan Uji Kandungan Fe.....	37
Tabel 4.6 Instrumen Uji Organoleptik.....	38
Tabel 5.1 Perbedaan Hasil Formulasi <i>Cookies</i> Bakau	39
Tabel 5.2 Penilaian Rerata Uji Daya Terima <i>Cookies</i> Bakau	40
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i>	43
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Indikator Warna	44
Tabel 5.5 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Indikator Rasa	44
Tabel 5.6 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Indikator Aroma.....	45
Tabel 5.7 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Indikator Tekstur.....	45
Tabel 5.8 Hasil Uji Kadar Fe <i>Cookies</i> Bakau	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bayam Hijau.....	11
Gambar 2.2 Kacang Hijau.....	14
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	23
Gambar 4.1 Layout Penyajian.....	30
Gambar 4.2 Kerangka Oprasional.....	33
Gambar 5.1 Indikator Warna <i>Cookies</i> Bakau	41
Gambar 5.2 Indikator Rasa <i>Cookies</i> Bakau	41
Gambar 5.3 Indikator Aroma <i>Cookies</i> Bakau	42
Gambar 5.4 Indikator Tekstur <i>Cookies</i> Bakau	43
Gambar 5.5 Hasil Analisis Kadar Fe <i>Cookies</i> Bakau	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	58
Lampiran 2	59
Lampiran 3	60
Lampiran 4	61
Lampiran 5	63
Lampiran 6	64
Lampiran 7	65

DAFTAR SINGKATAN

µm	= Mikrometer
5L	= Lemah,Letih,Lesu,Lelah,Lunglai
AKG	=Angka Kecukupan Gizi
Balitbang	= Badan Penelitian dan Pengembangan
BSN	= Badan Standarisasi Nasional
Ca	= Kalsium
Cu	= Cuprum/Tembaga
Depkes	= Departemen Kesehatan
dL	= Desiliter
Fe	= Ferrum/Besi
g	= Gram
Hb	= Hemoglobin
K	= Kalium
Kemendes RI	= Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
Kg	= Kilogram
KgBB	= Kilogram Berat Badan
Kkal	= KiloKalori
mg	= Miligram
Mg	= Magnesium
mL	= Mililiter
Mn	= Mangan
Na	= Natrium
Persagi	= Persatuan Ahli Gizi Indonesia
Se	= Selenium
SNI	= Standar Nasional Indonesia
SSA	= Spektopometer Serapan Atom
WHO	= World Health Organization
Zn	= Zink