

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1. 1 Latar Belakang.....	1
1. 2 Rumusan Masalah.....	6
1. 3 Tujuan Penelitian .....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus .....	6
1. 4 Ruang Lingkup Penelitian .....	6
1. 5 Manfaat Penelitian .....	7
1.5.1 Bagi Peneliti .....	7
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	7
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi .....	7
1. 6 Keterbatasan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
2.1 Remaja .....	9
2.2 Gizi Remaja Putri.....	10
2.2.1. Energi.....	11
2.2.2. Protein.....	12
2.2.3. Zat Besi .....	13
2.3 Anemia.....	16
2.3.1 Jenis - Jenis Anemia .....	18

2.3.2	Penyebab Anemia pada Remaja Putri .....	20
2.3.3	Dampak Anemia pada Remaja Putri .....	21
2.3.4	Pencegahan Anemia pada Remaja Putri .....	21
2.4	Kacang Merah .....	22
2.4.1	Taksonomi.....	22
2.4.2	Manfaat Kacang Merah .....	24
2.4.3	Kandungan Nilai Gizi Kacang Merah.....	25
2.4.4	Tepung Kacang Merah.....	26
2.4.5	Mutu Tepung Kacang Merah .....	28
2.5	Daging Sapi .....	30
2.5.1	Mutu Daging Sapi.....	34
2.6	Muffin .....	34
2.6.1	Pengertian <i>Muffin</i> .....	35
2.6.2	Bahan - Bahan Pembuatan <i>Savoury muffin</i> .....	36
2.6.3	Proses Pembuatan <i>Muffin</i> .....	44
2.7	Modifikasi Resep .....	46
2.7.1	Macam dan Metode Modifikasi Resep .....	46
2.7.2	Langkah – langkah Modifikasi .....	48
2.8	Penelitian Sebelumnya .....	49
2.9	Sifat Organoleptik .....	51
2.9.1	Uji Organoleptik.....	52
2.9.2	Panelis .....	53
2.10	Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	53
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>		<b>51</b>
3.1	Kerangka Konsep .....	51
3.2	Variabel Penelitian .....	56
3.3.1	Imbangan Tepung Kacang Merah dan Daging Sapi.....	56
3.3.2	Sifat Organoleptik.....	57
3.3.3	Nilai Gizi .....	58
3.3.4	Analisis Biaya.....	59

<b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>60</b>
4.1 Desain Penelitian .....	60
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	60
4.2.1 Penelitian Pendahulu .....	60
4.3 Panelis .....	61
4.4 Alat dan Bahan .....	62
4.4.1 Alat untuk Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	62
4.4.2 Alat untuk Penumisan Daging .....	63
4.4.3 Alat untuk Pembuatan <i>Savoury muffin</i> .....	63
4.4.4 Alat untuk Uji Organoleptik.....	64
4.4.5 Bahan untuk Pembuatan <i>Savoury muffin</i> .....	64
4.4.6 Bahan Resep Asli Muffin .....	65
4.5 Rancangan Percobaan .....	66
4.5.1 Perlakuan .....	66
4.5.2 Randomisasi .....	67
4.5.3 Pengulangan .....	68
4.6 Prosedur Kerja .....	69
4.6.1 Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	69
4.6.2 Penumisan Daging Sapi.....	71
4.6.3 Pembuatan <i>Savoury muffin</i> Tepung Kacang Merah dan Daging Sapi	72
4.6.4 Pembuatan Muffin dengan Resep Asli .....	74
4.7 Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	76
4.7.1 Jenis Data .....	76
4.7.2 Cara Pengumpulan Data.....	76
4.8 Pengolahan dan Analisis data .....	77
4.8.1 Sifat Organoleptik.....	77
4.8.2 Nilai Gizi .....	77
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>79</b>
5.1 Penelitian Pendahuluan .....	79
5.2 Penelitian Utama .....	80

5.3	Deskripsi Produk.....	81
5.4	Rendemen .....	82
5.5	Hasil Pengujian Organoleptik.....	84
5.5.1	Warna.....	85
5.5.2	Rasa.....	87
5.5.3	Aroma.....	90
5.5.4	Tekstur .....	94
5.5.5	Overall.....	96
5.6	Analisis Nilai Gizi .....	99
5.7	Analisis Biaya .....	103
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>106</b>
6.1	Kesimpulan .....	106
6.2	Saran .....	107
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>108</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>118</b>