

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
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	6
1.5.1 Bagi Peneliti.....	6
1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi	7
1.5.3 Bagi Sampel/Responden	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Remaja.....	8
2.1.1 Pengertian Remaja	8
2.1.2 Masalah Gizi pada Remaja.....	8
2.1.3 Kebutuhan Gizi Remaja.....	9
2.2 Anemia	12
2.2.1 Pengertian Anemia	12
2.2.2 Jenis Anemia	12
2.2.3 Etiologi Anemia	14
2.2.4 Upaya Penanggulangan	16
2.3 Hemoglobin.....	16
2.3.1 Pengertian Hemoglobin	16

2.3.2 Kadar Hemoglobin	17
2.4 Ikan Mas	17
2.4.1 Pengertian Ikan Mas.....	17
2.4.2 Kandungan Gizi Ikan Mas.....	19
2.5 Bayam Merah.....	20
2.5.1 Pengertian Bayam Merah	20
2.5.2 Kandungan Gizi Bayam Merah.....	21
2.6 Ekado.....	22
2.6.1 Pengertian Ekado	22
2.6.2 Standar Mutu Ekado	23
2.6.3 Bahan Dasar Pembuatan Ekado	24
2.6.4 Proses Pembuatan Ekado	25
2.6.5 Kualitas Ekado.....	27
2.7 Uji Organoleptik	27
2.7.1 Uji Hedonik	27
2.7.2 Panelis.....	29
2.8 Penelitian Terkait.....	31
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	33
3.1 Kerangka Konsep	33
3.2 Definisi Operasional.....	34
3.2.1 Imbangan Ikan Mas dan Bayam Merah	34
3.2.2 Uji Organoleptik	34
3.2.3 Nilai Gizi	35
BAB IV METODE PENELITIAN	36
4.1 Desain Penelitian	36
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	36
4.2.2 Penelitian Utama	37
4.3 Alat dan Bahan.....	37
4.3.1 Alat-alat yang digunakan	37
4.3.2 Bahan-bahan yang digunakan	38
4.4 Rancangan Percobaan	39

4.4.1 Perlakuan	39
4.4.2 Pengulangan	41
4.5 Prosedur Kerja	41
4.5.1 Prosedur Pembuatan Ekado Ikan Mas dan Bayam Merah	41
4.6 Jenis dan Pengumpulan Data	44
4.7 Pengolahan dan Analisis Data	46
4.8 Safety Produk	46
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	48
5.1 Penelitian Pendahuluan	48
5.2 Penelitian Utama	49
5.3 Deskripsi Bahan	49
5.4 Deskripsi Produk	50
5.5 Sifat Organoleptik Ekado Berbahan Dasar Ikan Mas dan Bayam Merah	50
5.4.1 Warna	51
5.4.2 Aroma	53
5.4.3 Rasa	56
5.4.4 Tekstur	58
5.4.5 <i>Overall</i>	60
5.5 Analisis Zat Gizi Ekado Berbahan Dasar Ikan Mas dan Bayam Merah	62
5.1 Analisis Biaya	64
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	66
6.1 Simpulan	66
6.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	71