

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Bagi Peneliti	6
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	6
1.5.3 Bagi Institusi	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Remaja	7
2.1.1 Pengertian Anak Remaja	7
2.1.2 Kecukupan Remaja Putri.....	8
2.1.3 Zat Besi	8
2.2 Anemia.....	9
2.2.1 Pengertian Anemia.....	9
2.2.2 Penyebab Terjadinya Anemia	10
2.2.3 Dampak Anemia.....	10
2.2.4 Pencegahan Anemia.....	11

2.3	Tepung Sorgum	11
2.3.1	Pengertian Tepung Sorgum	11
2.3.2	Nilai Gizi Tepung Sorgum	12
2.4	Bayam Merah	13
2.4.1	Pengertian Bayam Merah.....	13
2.4.2	Nilai Gizi Bayam Merah.....	14
2.4.3	Manfaat Bayam Merah	15
2.5	Dimsum.....	15
2.5.1	Pengertian Dimsum.....	15
2.5.2	Pengertian Kulit Dimsum.....	16
2.5.3	Perbandingan Nilai Gizi Kulit Dimsum.....	17
2.5.4	Bahan kulit dimsum dan fungsinya.....	17
2.5.5	Bahan isi dimsum dan fungsinya.....	18
2.5.6	Proses Pembuatan.....	21
2.6	Sifat Organoleptik	23
2.7	Panelis	24
2.8	Uji Hedonik	24
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		26
3.1	Kerangka Konsep	26
3.2	Definisi Operasional.....	27
3.2.1	Imbangan Tepung Sorgum dan Sari Bayam Merah	27
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	27
3.2.3	Nilai Gizi	28
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN		29
4.1	Desain Penelitian	29
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
4.2.1	Penelitian Pendahuluan	29
4.2.2	Penelitian Utama	30
4.3	Panelis	30
4.4	Alat dan Bahan	31
4.4.1	Alat – alat yang digunakan	31
4.4.2	Bahan yang digunakan dalam penelitian.....	32
4.5	Prosedur Pembuatan	33
4.5.1	Persiapan Sari Bayam Merah	33

4.5.2	Persiapan Tepung Sorgum	34
4.5.3	Persiapan Pembuatan Kulit Dimsum.....	34
4.5.4	Persiapan Pembuatan Dimsum Tepung Sorgum dan Sari Bayam Merah.....	35
4.6	Rancangan Percobaan	37
4.6.1	Perlakuan	37
4.6.2	Randomisasi	38
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	38
4.8	Cara Menghitung Nilai Gizi	39
4.9	Pengolahan dan Analisis Data.....	40
BAB V	PEMBAHASAN	41
5.1	Deskripsi Produk.....	41
5.2	Penelitian Pendahuluan.....	42
5.3	Penelitian Utama	42
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik.....	43
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna.....	43
5.4.2	Penilaian Terhadap Rasa.....	46
5.4.3	Penilaian Terhadap Aroma.....	48
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur	50
5.4.5	Penilaian Terhadap Overall.....	52
5.5	Analisis Zat Gizi	53
5.6	Analisis Biaya	57
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN.....	59
6.1	Simpulan.....	59
6.2	Saran	60
	DAFTAR PUSTAKA.....	61
	LAMPIRAN.....	66