

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1 Ibu Hamil .....	8
2.2 Anemia .....	11
2.3 Zat Besi .....	16
2.4 Ikan Patin ( <i>Pangasius sp</i> ).....	17
2.5 Kacang Merah ( <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ) .....	19
2.6 Makanan Selingan .....	21
2.7 <i>Fish roll</i> .....	22
2.8 Sifat Organoleptik .....	29
2.9 Uji Hedonik .....	29

2.10. Panelis.....	30
2.11 Penelitian Terkait Variabel Dependen dan Independen .....	32
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>35</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	35
3.2 Definisi Operasional .....	36
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
4.1 Desain Penelitian.....	40
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	40
4.3 Alat dan Bahan .....	41
4.4 Rancangan Percobaan .....	44
4.4.2 Randomisasi.....	45
4.4.3 Pengulangan .....	46
4.5 Prosedur .....	47
4.6. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	49
4.7 Pengelolaan dan Analisis Data .....	50
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>51</b>
5.1 Penelitian Pendahuluan .....	51
5.2 Penelitian Utama .....	52
5.3 Deskripsi Produk .....	53
5.4 Hasil Pengujian Organoleptik.....	54
5.4.1 Penilaian terhadap Warna .....	55
5.4.2 Penilaian terhadap Rasa .....	57
5.4.3 Penilaian terhadap Aroma .....	61
5.4.4 Penilaian terhadap Tekstur.....	63
5.4.5 Penilaian terhadap Overall .....	66

5.5 Analisis Hasil Penelitian.....	69
5.1.1 Analisis Nilai Gizi.....	69
5.5.2 Analisis Harga .....	72
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	74
6.1 Kesimpulan.....	74
6.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN .....	79