

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1 Bagi Peneliti .....	5
1.5.2 Bagi Responden.....	5
1.5.3 Bagi Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi.....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Remaja Putri.....	7
2.1.1 Definisi Remaja .....	7
2.1.2 Kecukupan Gizi Remaja Putri .....	7
2.1.3 Masalah Gizi Pada Remaja Putri .....	8
2.2 Anemia .....	9
2.2.1 Definisi Anemia .....	9
2.2.2 Jenis – Jenis Anemia .....	10

2.2.3	Faktor Penyebab Anemia Pada Remaja putri .....	11
2.2.4	Batasan Normal Hemoglobin .....	13
2.2.5	Tanda dan Gejala Anemia .....	14
2.2.6	Bahaya dan Dampak Anemia pada Remaja Putri .....	14
2.2.7	Pencegahan dan Penanggulangan Anemia .....	15
2.3	Zat besi.....	16
2.3.1	Definisi Zat Besi .....	16
2.3.2	Metabolisme dan Absorpsi Zat Besi .....	16
2.4	Tepung Terigu .....	17
2.4.1	Definisi Tepung Terigu .....	17
2.4.2	Kandungan Gizi Tepung Terigu .....	18
2.4.3	Syarat Mutu Tepung Terigu .....	18
2.5	Tepung Mocaf.....	20
2.5.1	Definisi Tepung Mocaf .....	20
2.5.2	Kandungan Gizi Tepung Mocaf .....	21
2.5.3	Syarat Mutu Tepung Mocaf .....	21
2.6	Tepung <i>Spirulina</i> .....	23
2.6.1	Definisi Tepung <i>Spirulina</i> .....	23
2.6.2	Kandungan Gizi Tepung <i>Spirulina</i> .....	24
2.7	Cookies .....	25
2.7.1	Definisi <i>Cookies</i> .....	25
2.7.2	Jenis-jenis <i>Cookies</i> .....	25
2.7.3	Syarat Mutu <i>Cookies</i> .....	26
2.7.4	Bahan-bahan Pembuat <i>Cookies</i> .....	27
2.7.5	Proses Pembuatan <i>Cookies</i> .....	29
2.8	Sifat Organoleptik.....	30
2.9	Uji Hedonik.....	31
2.10	Panelis.....	32
2.11	Penelitian Terkait Variabel Dependen dan Independen ....	33

### **BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL**

3.1 Kerangka Konsep.....	34
3.2 Definisi Operasional .....	35
3.2.1 Formula Tepung Terigu dan Tepung Mocaf pada Produk <i>Cookies</i> .....	35
3.2.2 Sifat Organoleptik.....	35
3.2.3 Nilai Gizi.....	36
3.2.4 Biaya Produksi .....	37

### **BAB IV METODE PENELITIAN**

4.1 Desain Penelitian .....	38
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	38
4.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	38
4.2.2 Penelitian Utama .....	38
4.2.3 Tempat Penelitian.....	38
4.3 Alat dan Bahan.....	39
4.3.1 Alat.....	39
4.3.2 Bahan.....	40
4.4 Rancangan Percobaan.....	41
4.4.1 Perlakuan .....	41
4.4.2 Randomisasi .....	42
4.5 Prosedur Pembuatan.....	43
4.5.1 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Resep Standar.....	43
4.5.2 Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> resep standar.....	44
4.5.3 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Resep Modifikasi .....	44
4.5.4 Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> Resep Modifikasi ....	46
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	47
4.6.1 Sifat Organoleptik.....	47
4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	47
4.7.1 Sifat Organoleptik.....	47
4.7.2 Nilai Gizi .....	48

<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	49
5.2 Penelitian Utama .....	50
5.3 Deskripsi Produk .....	50
5.4 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik .....	52
5.4.1Warna.....	52
5.4.2Aroma.....	55
5.4.3Rasa.....	58
5.4.4Tekstur.....	61
5.4.5Overall.....	64
5.5 Nilai Gizi .....	67
5.6 Analisis Biaya .....	70
 <b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN</b>	
6.1 Simpulan .....	73
6.2 Saran.....	73
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>74</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>80</b>