

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR LABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Anemia Ibu Hamil.....	6
2.1.1 Definisi Anemia Ibu Hamil.....	6
2.1.2 Diagnosis Anemia pada Kehamilan.....	7
2.1.3 Faktor Resiko Anemia.....	8
2.1.4 Pengaruh Anemia dengan Kehamilan.....	10
2.2 Velva.....	11
2.2.1 Definisi Velva.....	11
2.2.2 Komposisi Umum Velva.....	11
2.2.3 Proses Pengolahan Velva.....	13
2.3 Kacang Hijau.....	14
2.3.1 Definisi Kacang Hijau.....	14

2.3.2	Kandungan dan Manfaat Kacang Hijau	16
2.4	Jambu Biji	18
2.4.1	Definisi Jambu Biji	18
2.4.2	Kandungan dan Manfaat Jambu Biji	20
2.5	Uji Organoleptik	22
2.5.1	Uji Hedonik	23
2.5.2	Panelis	24
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		25
3.1	Kerangka Konsep	25
3.2	Definisi Operasional	26
BAB IV METODE PENELITIAN		28
4.1	Desain Penelitian	28
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	28
4.3	Alat dan Bahan	29
4.4	Rancangan Percobaan	31
4.5	Prosedur Penelitian	33
4.6	Pengamatan	36
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	36
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	37
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		38
5.1	Penelitian Pendahuluan	38
5.2	Penelitian Utama	39
5.3	Deskripsi Produk	39
5.4	Sifat organoleptik Velva Kacang Hijau dan Jambu Biji	41
5.4.1	Warna	41
5.4.2	Rasa	43
5.4.3	Aroma	45

5.4.4	Tekstur	46
5.4.5	Overall	48
5.5	Analisis Nilai Gizi Velva Kacang Hijau Dan Jambu Biji	49
5.6	Analisis Biaya	52
5.7	<i>Overrun</i>	52
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		55
6.1	Simpulan	55
6.2	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN		65