

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.3.1 Tujuan Umum.....	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian	8
1.5.1 Bagi Peneliti	8
1.5.2 Bagi Institusi Pendidikan	8
1.5.3 Bagi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung ...	8
1.6 Keterbatasan penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Remaja	10
2.1.1 Pengertian Remaja Putri	10
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja Putri	11
2.2 Menstruasi.....	12
2.2.1 Pengertian Menstruasi.....	12
2.3 Dismenorea	13
2.3.1 Pengertian Dismenorea.....	13
2.3.2 Gejala Dismenorea.....	13
2.3.3 Penyebab Dismenorea	13
2.3.4 Dampak Dismenorea.....	14
2.3.5 Klasifikasi Dismenorea	14
2.4 Kalsium.....	15
2.4.1 Pengertian Kalsium	15

2.4.2	Absorpsi Kalsium.....	16
2.4.3	Faktor yang meningkatkan absorpsi kalsium.....	16
2.4.4	Faktor yang Menurunkan Absorpsi Kalsium	17
2.4.5	Fungsi Kalsium dalam Mengatasi Dismenorea	19
2.5	Kacang Merah	21
2.5.1	Definisi Kacang Merah	21
2.5.2	Klasifikasi Kacang Merah	22
2.5.3	Kandungan Gizi Kacang Merah.....	22
2.5.4	Tepung Kacang Merah	23
2.6	Brownies.....	24
2.6.1	Syarat Mutu Brownies Crispy	26
2.7	Sifat Organoleptik	28
2.7.1	Warna.....	28
2.7.2	Rasa	28
2.7.3	Aroma.....	28
2.7.4	Tekstur	29
2.7.5	Overall	29
2.8	Uji Hedonik	29
2.9	Panelis.....	29
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		33
3.1	Kerangka Konsep	33
3.2	Definisi Operasional.....	34
3.2.1	Imbangan Tepung Kacang Merah dan Tepung Terigu pada Produk Brownies Crispy	34
3.2.2	Sifat 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
4.2.3	Pembuatan Produk.....	37
4.2.4	Uji Cita Rasa	37

4.3 Alat dan Bahan	38
4.3.1 Alat yang Digunakan dalam Penelitian	38
4.3.2 Bahan yang digunakan dalam penelitian	39
4.4 Rancangan Percobaan	40
4.4.1 Perlakuan	40
4.4.2 Randomisasi.....	41
4.4.3 Pengulangan	42
4.5 Prosedur Pembuatan.....	43
4.5.1 Prosedur Pembuatan Brownies Crispy Tepung Kacang Merah	43
4.5.2 Diagram Alir Pembuatan Brownies Crispy Tepung Kacang Merah	44
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	45
4.6.1 Data Organoleptik.....	45
4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	46
4.7.1 Sifat Organoleptik.....	46
4.7.2 Nilai Gizi	46
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
5.1 Penelitian pendahuluan	47
5.2 Penelitian Utama	49
5.3 Deskripsi Produk.....	49
5.4 Sifat Organoleptik Brownies Crispy	50
5.4.1 Warna.....	50
5.4.2 Aroma.....	53
5.4.3 Rasa	56
5.4.4 Tekstur	59
5.4.5 Overall	62
5.5 Rendemen	63
5.6 Analisis Zat Gizi Brownies Crispy	65
5.7 Analisis Biaya Produksi Brownies <i>Crispy</i>	68
5.8 Strategi memenuhi asupan kalsium.....	69
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
6.1 Kesimpulan.....	71
6.2 Saran	72

DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN.....	78