

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan umum	4
1.3.2 Tujuan khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Peneliti	4
1.5.2 Bagi institusi	5
1.5.3 Bagi Sampel	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Anemia.....	6
2.1.1 Definisi Anemia	6
2.1.2 Jenis-jenis Anemia	6
2.1.3 Kadar Normal Hemoglobin	8
2.1.4 Penyebab dan Akibat Anemia	8
2.1.5 Dampak Anemia Pada Remaja Putri	9
2.2 Kacang Kedelai.....	9
2.2.1 Tepung Kacang Kedelai	10
2.2.2 Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	11
2.3 Bayam Hijau	12
2.3.1 Tepung Bayam	13
2.3.2 Kandungan Gizi Bayam.....	13
2.4 Cookies.....	14
2.4.1 Syarat Mutu Cookies	15

2.4.2	Bahan-bahan Pembuat Cookies	16
2.4.3	Proses Pengolahan Cookies	17
2.5	Sifat Organoleptik	18
2.6	Uji Hedonik	19
2.7	Uji Panelis.....	20
BAB 3	KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	23
3.1	Kerangka Konsep	23
3.2	Definisi Operasional.....	24
3.2.1	Imbangan Tepung Kacang Kedelai dan Bayam Hijau	24
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	24
3.2.3	Nilai Gizi	25
BAB 4	METODELOGI PENELITIAN	26
4.1	Desain Penelitian	26
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
4.3	Penelitian Pendahuluan.....	26
4.4	Penelitian Utama	28
4.5	Alat dan Bahan	28
4.5.1	Alat yang Digunakan dalam penelitian	28
4.5.2	Bahan yang Digunakan Dalam Penelitian	29
4.6	Populasi dan Sampel.....	31
4.6.1	Populasi	31
4.6.2	Sampel	31
4.7	Rancangan Percobaan	31
4.7.1	Perlakuan	31
4.7.2	Pengulangan	32
4.7.3	Randomisasi	33
4.8	Prosedur Pembuatan	34
4.8.1	Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	34
4.8.2	Pembuatan Tepung Bayam.....	35
4.8.3	Pembuatan Cookies Spibeane.....	36
4.9	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	38
4.10	Pengolahan dan Analisis Data.....	38
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	39

5.2	Penelitian Utama	39
5.3	Deskripsi Produk.....	40
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik	40
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna.....	41
5.4.2	Penilaian Terhadap Aroma.....	42
5.4.3	Penilaian Terhadap Rasa.....	45
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur	47
5.4.5	Penilaian Terhadap Overall.....	49
5.5	Analisis Zat Gizi.....	50
5.6	Analisis Biaya	53
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....		54
6.1	Simpulan.....	54
6.2	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....		56
LAMPIRAN.....		62