

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b><u>BAB I PENDAHULUAN</u></b> .....	<b>1</b>
<u>1.1.</u> Latar Belakang .....	1
<u>1.2.</u> Rumusan Masalah.....	5
<u>1.3.</u> Tujuan Penelitian .....	5
<u>1.3.1.</u> Tujuan Umum.....	5
<u>1.3.2.</u> Tujuan Khusus .....	5
<u>1.4.</u> Ruang Lingkup Penelitian.....	5
<u>1.5.</u> Manfaat Penelitian .....	6
<u>1.5.1.</u> Bagi Penulis .....	6
<u>1.5.2.</u> Bagi Institusi Jurusan Gizi .....	6
<u>1.5.3.</u> Bagi Masyarakat.....	6
<b><u>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</u></b> .....	<b>7</b>
<u>2.1.</u> Anemia Defisiensi Zat Besi.....	7
<u>2.1.1.</u> Definisi Anemia Defisiensi Zat Besi .....	7
<u>2.1.2.</u> Metabolisme Zat Besi dan Pembentukan Hemoglobin.....	8
<u>2.2.</u> Zat Besi .....	10
<u>2.3.</u> Protein .....	12

2.4. Daun Kelor .....	15
2.5. Udang Putih.....	19
2.6. Cookies .....	21
2.6.1. Bahan Pembuatan Cookies .....	24
2.6.2. Proses Pembuatan Cookies .....	27
2.7. Metode Uji Kualitas Cookies .....	29
2.7.1. Uji Hedonik.....	29
2.7.2. Analisis Uji Kadar Zat Besi .....	32
2.7.3. Analisis Uji Kadar Protein .....	33
<b>BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS DAN</b>	
<b>DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>36</b>
3.1. Kerangka Teori.....	36
3.2. Kerangka Konsep.....	37
3.3. Hipotesis.....	38
3.4. Definisi Operasional .....	38
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
4.1. Desain Penelitian.....	41
4.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	41
4.2.1. Penelitian Pendahuluan.....	41
4.2.2. Penelitian Utama .....	41
4.2.3. Tempat Penelitian .....	43
4.3. Alat dan Bahan .....	43
4.3.1. Alat.....	43
4.3.2. Bahan.....	46
4.4. Analisis Zat Gizi Cookies Tepung Daun Kelor dan Tepung Udang Putih .....	48

4.5. Rancangan Percobaan .....	50
4.5.1. Randomisasi .....	52
4.6. Prosedur Penelitian .....	53
4.6.1. Pembuatan Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor dan Tepung Udang .....	53
4.6.2. Pengujian Kadar Zat Besi .....	55
4.6.3. Pengujian Kadar Protein.....	55
4.7. Jenis dan Cara Pengambilan Data .....	56
4.8. Pengolahan dan Analisis Data.....	57
<b><u>BAB V HASIL PENELITIAN</u></b> .....	<b>59</b>
5.1. Penelitian Pendahuluan.....	59
5.2. Hasil Uji Univariat .....	60
5.3. Hasil Uji Bivariat .....	66
5.4. Hasil Pengujian Kadar Zat Besi .....	68
5.5. Hasil Pengujian Protein .....	69
5.6. Analisis Harga .....	70
<b><u>BAB VI PEMBAHASAN</u></b> .....	<b>72</b>
6.1. Keterbatasan Penelitian.....	72
6.2. Penelitian Pendahuluan.....	72
6.3. Penelitian Utama .....	73
6.4. Deskripsi Produk Cookies.....	73
6.5. Sifat Organoleptik Produk Cookies .....	74
6.6. Kadar Zat Besi Produk Cookies.....	82
6.7. Kadar Protein Produk Cookies.....	83
6.8. Uji Organoleptik Pada Masa Pandemi Covid-19 .....	85

<b><u>BAB VII SIMPULAN DAN SARAN</u></b> .....	<b>87</b>
<u>7.1.</u> Simpulan .....	87
<u>7.2.</u> Saran.....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>89</b>

## DAFTAR TABEL

No.	Halaman
<u>2.1. NILAI GIZI DAUN KELOR PER 100 GRAM</u> .....	18
<u>2.2. NILAI GIZI TEPUNG DAUN KELOR PER 100 GRAM</u> .....	19
<u>2.3. NILAI GIZI UDANG PER 100 GRAM</u> .....	21
<u>2.4. SYARAT MUTU BISKUIT SNI 2973-2011</u> .....	23
<u>4.1. ALAT PEMBUATAN COOKIES</u> .....	43
<u>4.2. ALAT UJI KADAR ZAT BESI</u> .....	44
<u>4.3. ALAT UJI PROTEIN</u> .....	45
<u>4.4. ALAT UJI MUTU HEDONIK</u> .....	45
<u>4.5. BAHAN PEMBUATAN COOKIES</u> .....	46
<u>4.6. BAHAN UJI KADAR ZAT BESI</u> .....	46
<u>4.7. BAHAN UJI KADAR PROTEIN</u> .....	47
<u>4.8. BAHAN UJI MUTU HEDONIK</u> .....	47
<u>4.9. ANALISIS ZAT GIZI COOKIES TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG UDANG PUTIH TKPI</u> .....	48
<u>4.10. ANALISIS ZAT GIZI 100 GRAM COOKIES TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG UDANG PUTIH TKPI</u> .....	50
<u>4.11. ANALISIS ZAT GIZI 1 PORSI SAJIAN COOKIES TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG UDANG PUTIH TKPI</u> .....	50
<u>4.12. RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN</u> .....	53
<u>4.13. DENAH SATUAN PERCOBAAN</u> .....	53
<u>5.1. SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA</u> 61	
<u>5.2. SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA</u> 62	
<u>5.3. SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA</u> ..63	

<u>5.4. SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR</u> .....	64
<u>5.5. SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL</u> .....	65
<u>5.6. HASIL UJI KRUSKALL WALLIS</u> .....	66
<u>5.7. HASIL PENGUJIAN KADAR ZAT BESI</u> .....	68
<u>5.8. HASIL PENGUJIAN KADAR PROTEIN</u> .....	69
<u>5.9. ANALISIS HARGA COOKIES TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG UDANG PUTIH FORMULA 2</u> .....	70

## DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
<u>2.1. GAMBAR DAUN KELOR</u> .....	16
<u>2.2. GAMBAR DAUN KELOR</u> .....	17
<u>3.1. KERANGKA TEORI PENELITIAN</u> .....	37
<u>3.2. KERANGKA KONSEP PENELITIAN</u> .....	38
<u>4.1. SKEMA UJI ORGANOLEPTIK COOKIES</u> .....	51
<u>4.1. SKEMA UJI KADAR ZAT BESI DAN PROTEIN</u> .....	52
<u>6.1. COOKIES BERBASIS TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG UDANG PUTIH</u> .....	73

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
<u>LAMPIRAN 1</u> .....	94
<u>LAMPIRAN 2</u> .....	97
<u>LAMPIRAN 3</u> .....	98
<u>LAMPIRAN 4</u> .....	101
<u>LAMPIRAN 5</u> .....	102
<u>LAMPIRAN 6</u> .....	103
<u>LAMPIRAN 7</u> .....	106
<u>LAMPIRAN 8</u> .....	108
<u>LAMPIRAN 9</u> .....	109