

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
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.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kacang Tunggak.....	6
2.1.1 Kacang Tunggak	6
2.2 Ikan Bandeng.....	8
2.2.1 Ikan Bandeng.....	8
2.3 <i>Snack bar</i>	10
2.3.1 Definisi <i>Snack bar</i>	10
2.3.2 Karakteristik <i>Snack bar</i>	13
2.4 Zat Besi.....	13
2.4.1 Zat Besi.....	13
2.4.2 Manfaat Zat Besi.....	14
2.5 Protein.....	15
2.5.1 Protein.....	15
2.5.2 Fungsi Protein.....	15
2.5.3 Sumber protein.....	16

2.5.4 Keterkaitan Protein Dengan Penyerapan Zat Besi.....	16
2.6 Metode Uji Kualitas.....	17
2.6.1 Uji Hedonik.....	17
2.6.2 Uji Kadar Zat Besi.....	17
2.6.3 Uji Kadar Protein.....	18
2.7 Anemia.....	19
2.7.1 Definisi Anemia.....	19
2.7.2 Patofisiologi Anemia.....	20
2.7.3 Faktor yang mempengaruhi absorpsi zat besi.....	21
2.8 Remaja Putri.....	21
2.8.1 Remaja Putri.....	21
BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	23
3.1 Kerangka Teori.....	23
3.2 Kerangka Konsep.....	24
3.3 Hipotesis.....	25
3.4 Definisi Operasional.....	25
3.4.1 Formula Snack bar.....	25
3.4.2 Kadar Zat Besi.....	26
3.4.3 Kadar Protein.....	26
3.4.4 Organoleptik.....	26
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....	28
4.1 Desain Penelitian.....	28
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	28
4.2.2 Penelitian Utama.....	28
4.2.3 Tempat Penelitian.....	29
4.3 Alat dan Bahan.....	30
4.3.1 Alat.....	30
4.3.2 Bahan.....	32

4.4 Rancangan Percobaan.....	35
4.4.1 Randomisasi.....	35
4.5 Prosedur Penelitian.....	37
4.5.1 Pembuatan <i>Snack bar</i> Kacang Tunggak dan Ikan Bandeng.....	39
4.5.2 Uji Kadar Total Zat Besi.....	39
4.5.3 Uji Kadar Protein.....	39
4.6 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	40
4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	43
BAB V HASIL PENELITIAN.....	45
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	45
5.2 Penelitian Utama.....	45
5.3 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	45
5.3.1 Hasil Penilaian Warna <i>Snack bar</i>	46
5.3.2 Hasil Penilaian Aroma <i>Snack bar</i>	47
5.3.3 Hasil Penilaian Rasa <i>Snack bar</i>	48
5.3.4 Hasil Penilaian Tekstur <i>Snack bar</i>	49
5.3.5 Hasil Penilaian Kesukaan Keseluruhan <i>Snack bar</i>	50
5.4 Hasil Pengujian Kadar Zat Besi.....	51
5.5 Hasil Pengujian Kadar Protein.....	51
5.6 Analisis Harga.....	52
BAB VI PEMBAHASAN.....	54
6.1 Keterbatasan Penelitian.....	54
6.2 Penelitian Pendahuluan.....	54
6.3 Penelitian Utama.....	55
6.4 Deskripsi Produk.....	55
6.5 Sifat Organoleptik <i>Snack bar</i>	55
6.5.1 Warna <i>Snack bar</i>	56
6.5.2 Aroma <i>Snack bar</i>	57
6.5.3 Rasa <i>Snack bar</i>	59

6.5.4 Tekstur <i>Snack bar</i>	60
6.5.5 Kesukaan Keseluruhan <i>Snack bar</i>	61
6.6 Kadar Zat Besi <i>Snack bar</i>	62
6.7 Kadar Protein <i>Snack bar</i>	63
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	66
7.1 Simpulan.....	66
7.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	76