

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | ii |
| DAFTAR TABEL | iv |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | vii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4 Ruang Lingkup Penelitian | 6 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 6 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1 Menstruasi | 8 |
| 2.2 Dismenore | 9 |
| 2.3 Magnesium | 14 |
| 2.4 Zat Besi | 18 |
| 2.5 Biji Labu Kuning (<i>Curcubita moschata</i>) | 22 |
| 2.6 Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> L.) | 26 |
| 2.7 Pangan Fungsional | 31 |
| 2.8 Kue Pie | 33 |
| 2.9 Metode Uji Kualitas | 38 |
| | |
| BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL | 43 |
| 3.1 Kerangka Teoritis | 43 |
| 3.2 Kerangka Konsep | 44 |
| 3.3 Hipotesis | 45 |
| 3.4 Definisi Operasional | 45 |
| | |
| BAB IV METODE PENELITIAN | 48 |
| 4.1 Desain Penelitian | 48 |
| 4.2 Waktu dan Tempat Penelitian | 48 |

| | | |
|---|--|------------|
| 4.3 | Alat dan Bahan | 49 |
| 4.4 | Rancangan Percobaan | 52 |
| 4.5 | Prosedur Penelitian | 55 |
| BAB V HASIL PENELITIAN | | 63 |
| 5.1 | Penelitian Pendahuluan | 63 |
| 5.2 | Hasil Pengujian Sifat Organoleptik..... | 64 |
| 5.3 | Hasil Analisis Kandungan Gizi Produk Pie Biji Labu Kuning Daun Kelor | 72 |
| BAB VI PEMBAHASAN | | 78 |
| 6.1 | Keterbatasan Penelitian..... | 78 |
| 6.2 | Penelitian Pendahuluan | 78 |
| 6.3 | Penelitian Utama | 80 |
| 6.4 | Deskripsi Produk..... | 80 |
| 6.5 | Sifat Organoleptik Produk Pie Biji Labu Kuning Daun Kelor | 82 |
| 6.6 | Kandungan Gizi produk Pie Biji Labu Kuning Daun Kelor | 87 |
| BAB VII SIMPULAN DAN SARAN | | 92 |
| 7.1 | Simpulan..... | 92 |
| 7.2 | Saran..... | 93 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | | 94 |
| LAMPIRAN | | 103 |