

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1. Tujuan Umum.....	5
1.3.2. Tujuan Khusus.....	5
1.3.3. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1. Manfaat Bagi Penulis.....	5
1.4.2. Manfaat Bagi Masyarakat.....	6
1.4.3. Manfaat Bagi Jurusan Gizi.....	6
1.5. Keterbatasan Peneliti.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Anemia.....	7
2.1.1. Jenis-jenis Anemia.....	7
2.1.2. Klasifikasi Anemia.....	8
2.1.3. Penyebab Anemia.....	8
2.1.4. Gejala Anemia.....	9
2.1.5. Dampak Anemia pada Remaja Putri.....	10
2.1.6. Upaya yang telah dilakukan Pemerintah untuk Menanggulangi Masalah Anemia pada Remaja Putri.....	10
2.2. Remaja.....	11
2.2.1. Kebutuhan Gizi Remaja.....	12
2.3. Zat Besi (Fe).....	13
2.4. Kacang Hijau.....	14
2.4.1. Kandungan Gizi Kacang Hijau.....	15
2.4.2. Manfaat Kacang Hijau.....	16
2.4.3. Tepung Kacang Hijau.....	17
2.4.4. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau.....	17
2.5. Kacang Kedelai.....	18
2.5.1. Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	20
2.5.2. Tepung Kacang Kedelai.....	20
2.6. Cookies.....	22
2.6.1. Syarat Mutu Cookies.....	22

2.6.2. Bahan-bahan Pembuatan Cookies.....	24
2.6.3. Proses Pembuatan Cookies.....	28
2.7. Sifat Organoleptik.....	29
2.7.1. Uji Organoleptik.....	29
2.7.2. Uji Hedonik.....	31
2.8. Panelis.....	31
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>34</b>
3.1. Kerangka Konsep.....	34
3.2. Definisi Operasional.....	35
3.2.1. Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai.....	35
3.2.2. Sifat Organoleptik.....	35
3.2.3. Nilai Gizi.....	35
<b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>37</b>
4.1. Desain Penelitian.....	37
4.2. Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
4.3. Alat dan Bahan.....	38
4.3.1. Alat.....	38
4.3.2. Bahan.....	39
4.4. Rancangan Percobaan.....	40
4.4.1. Perlakuan.....	40
4.4.2. Pengulangan.....	40
4.4.3. Randomisasi.....	41
4.5. Prosedur Pembuatan.....	42
4.5.1. Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	42
4.5.2. Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	43
4.5.3. Prosedur Pembuatan Cookies Soygreen.....	44
4.5.4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	45
4.5.5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	46
4.5.6. Diagram Alir Pembuatan Cookies Soygreen.....	47
4.6. Pengamatan.....	48
4.7. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	48
4.8. Pengolahan dan Analisis Data.....	48
4.8.1. Sifat Organoleptik.....	48
4.8.2. Nilai Gizi.....	48
<b>BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>49</b>
5.1. Penelitian Pendahuluan.....	49
5.2. Penelitian Utama.....	50
5.3. Deskripsi Produk.....	50
5.4.1. Hasil Pengujian Organoleptik.....	51
5.4.2. Penilaian Terhadap Warna.....	51
5.4.3. Penilaian Terhadap Aroma.....	54
5.4.4. Penilaian Terhadap Rasa.....	56
5.4.5. Penilaian Terhadap Tekstur.....	59

5.4.6. Penilaian Terhadap Overall.....	61
5.5. Analisis Nilai Gizi.....	63
5.5. Analisis Biaya.....	66
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>68</b>
6.1. Simpulan.....	68
6.2. Saran.....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>