

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
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	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi peneliti	5
1.5.2 Bagi Institusi	5
1.5.3 Bagi Sasaran	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Gizi Remaja Putri	6
2.1.1 Definisi	6
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja Putri	6
2.2 Anemia Pada Remaja Putri	7
2.2.1 Definisi	7
2.2.2 Etiologi	7
2.2.3 Gejala Anemia	8
2.2.4 Dampak	8
2.2.5 Upaya Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri	9
2.3 Tepung mocaf	10

2.4	Ikan Patin	13
2.4.1	Tepung Ikan Patin	14
2.5	<i>Brownies</i>	15
2.5.1	Telur Ayam	15
2.5.2	Gula Pasir	15
2.5.3	Mentega	16
2.5.4	Susu Bubuk	16
2.5.5	Ovalette	16
2.6	Sifat Organoleptik	17
2.6.1	Uji Hedonik	17
2.6.2	Panelis	18
2.7	Umur Simpan	19
BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL		21
3.1	Kerangka Teori	21
3.2	Kerangka Konsep	22
3.3	Hipotesis	23
3.4	Definisi Operasional	23
3.4.1	Formulasi <i>Brownies</i> Mocaf Patin	23
3.4.2	Sifat Organoleptik	24
3.4.3	Nilai Gizi	24
3.4.4	Masa Simpan	25
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN		26
4.1	Desai Penelitian	26
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	26
4.2.1	Waktu Penelitian	26
4.2.2	Tempat Penelitian	26
4.3	Alat dan Bahan	27
4.3.1	Alat	27
4.3.2	Bahan	28
4.4	Rancangan Percobaan	28

4.4.1	Perlakuan	28
4.4.2	Pengulangan	29
4.4.3	Randomisasi	31
4.5	Prosedur Penelitian	32
4.5.1	Pembuatan Tepung Ikan Patin	32
4.5.2	Pembuatan <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	33
4.5.3	Uji Organoleptik <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	34
4.5.4	Uji Pendugaan Masa Simpan <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin) 34	
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	34
4.6.1	Jenis Data	34
4.6.2	Cara Pengumpulan Data	35
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	35
4.7.1	Analisis Univariat	35
4.7.2	Analisis Bivariat	36
BAB V	HASIL	37
5.1	Penelitian Pendahuluan	37
5.2	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	37
5.2.1	Warna	38
5.2.2	Aroma	39
5.2.3	Rasa	41
5.2.4	Tekstur	42
5.2.5	<i>Overall</i>	44
5.2.6	Penentuan Formula Perlakuan Terpilih	45
5.4	Nilai Gizi <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	46
5.5	Uji Pendugaan Masa Simpan Produk	47
5.5.1	Kualitas Volume <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	47
5.5.2	Kualitas Bentuk <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	48
5.5.3	Kualitas Warna <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	49
5.5.4	Kualitas Aroma <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	50
5.5.5	Kualitas Tekstur <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	51

5.5.6	Kualitas Rasa <i>Brownies</i> Satin (<i>Cassava</i> Patin)	52
5.6	Analisis Biaya	53
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	Uji Organoleptik	55
6.5.1	Warna	55
6.5.2	Aroma	56
6.5.3	Rasa	57
6.5.4	Tekstur	58
6.5.5	<i>Overall</i>	59
6.6	Analisis Nilai Gizi	59
6.6.1	Kadar Protein	59
6.6.2	Kadar Lemak	60
6.6.3	Kadar Karbohidrat	61
6.6.4	Kadar Serat	62
6.6.5	Kadar Zat Besi.....	62
6.7	Pendugaan Umur Simpan	63
6.7.1	Kualitas Volume	64
6.7.2	Kualitas Bentuk	64
6.7.3	Kualitas Warna	65
6.7.4	Kualitas Aroma	65
6.7.5	Kualitas Tekstur.....	66
6.7.6	Kualitas Rasa	66
5.8	Analisis Biaya Produk	67
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....		68
7.1	SIMPULAN	68
7.2	SARAN	69
DAFTAR PUSTAKA.....		70