

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	i
<b>DAFTAR ISI.....</b>	ii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vi
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	3
1.3    Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1    Tujuan Umum.....	3
1.3.2    Tujuan Khusus .....	3
1.4    Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5    Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1    Manfaat Bagi Peneliti .....	4
1.5.2    Bagi Masyarakat .....	4
1.5.3    Bagi Poltekkes Jurusan Gizi .....	4
1.6    Keterbatasan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	6
2.1    Anak Remaja .....	6
2.1.1    Definisi Anak Remaja.....	6
2.2.2    Gizi pada Remaja .....	6
2.2    Anemia Defisiensi Zat Besi.....	9
2.2.1    Definisi Anemia Defisiensi Zat Besi .....	9
2.2.2    Metabolisme Zat Besi dan Pembentukan Hemoglobin .....	10
2.3    Zat Besi (Fe).....	11

2.4 Egg Roll Tepung Kacang Merah dan Tepung Ikan Patin.....	13
2.4.1 Kacang Merah .....	13
2.4.2 Ikan Patin.....	15
2.4.3 Formulasi Tepung .....	18
2.4.4 Egg Roll .....	20
2.5 Metode Uji Kualitas Egg Roll Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ikan Patin .....	23
2.5.1 Uji Sifat Organoleptik .....	23
2.5.2 Analisis Kadar Zat Besi.....	23
2.6 Analisis Perhitungan Biaya Produksi.....	24
<b>BAB III KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>26</b>
3.1 Kerangka Teori.....	26
3.2 Kerangka Konsep .....	28
3.3 Hipotesis.....	29
3.4 Definisi Operasional .....	29
3.4.1 Formulasi Kacang Merah dan Ikan Patin .....	29
3.4.2 Sifat Organoleptik.....	29
3.4.3 Kadar Zat Besi (Fe).....	30
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
4.1 Desain Penelitian.....	32
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
4.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	32
4.2.2 Penelitian Utama .....	32
4.3 Alat dan Bahan Penelitian .....	33
4.3.1 Alat yang Digunakan dalam Penelitian.....	33

4.3.2	Bahan yang Digunakan dalam Penelitian.....	35
4.4	Panelis.....	36
4.5	Rancangan Percobaan.....	37
4.5.1	Perlakuan Penelitian .....	37
4.5.2	Randomisasi .....	38
4.6	Prosedur Penelitian .....	39
4.6.1	Prosedur Pembuatan Egg Roll Tepung Kacang Merah dan Tepung Ikan Patin.....	39
4.6.2	Prosedur Uji Organoektik .....	40
4.6.3	Prosedur Uji Kadar Zat Besi (Fe) .....	41
4.7	Pengamatan .....	42
4.7.1	Sifat Organoleptik.....	42
4.8	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	42
4.9	Pengolahan dan Analisis Data.....	43
<b>BAB V HASIL PENELITIAN</b>	.....	<b>44</b>
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	44
5.2	Hasil Perbandingan Nilai Gizi Egg Roll Tepung Kacang Merah dan Tepung Ikan Patin dengan Egg Rolls Monde .....	44
5.3	Hasil Perbandingan Kecukupan Gizi .....	45
5.4	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik .....	48
5.3.1	Penilaian Warna .....	49
5.3.2	Penilaian Rasa .....	51
5.3.3	Penilaian Aroma .....	53
5.3.4	Penilaian Tekstur.....	54
5.3.5	Penilaian Overall (Keseluruhan).....	56
5.3.6	Penentuan Formula Terbaik Egg Roll .....	58

5.4	Hasil Pengujian Kadar Zat Besi (Fe) .....	60
5.5	Analisis Biaya Produksi Makanan.....	60
<b>BAB VI PEMBAHASAN .....</b>		<b>62</b>
6.1	Keterbatasan Penelitian .....	62
6.2	Penelitian Pendahuluan.....	62
6.3	Penelitian Utama .....	63
6.4	Deskripsi Produk .....	63
6.5	Kecukupan Gizi Egg Roll Tepung Kacang Merah dan Tepung Ikan Patin .....	64
6.6	Sifat Organoleptik EggRoll Tinggi Zat Besi (Fe) .....	66
6.5.1	Warna.....	66
6.5.2	Rasa.....	67
6.5.3	Aroma.....	68
6.5.4	Tekstur .....	70
6.5.5	Keseluruhan (Overall) .....	71
5.3.7	Rata-rata Hasil Uji Organoleptik .....	72
6.7	Kadar Zat Besi (Fe) .....	73
6.8	Biaya Produksi Makanan.....	75
6.9	Kemasan Produk .....	76
<b>BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>78</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>80</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2. 1	KEBUTUHAN ZAT GIZI REMAJA.....	8
2. 2	BATAS NILAI HEMOGLOBIN .....	13
2. 3	NILAI GIZI KACANG MERAH PER 100 GRAM.....	15
2. 4	NILAI GIZI IKAN PATIN SEGAR PER 100 GRAM.....	17
2. 5	NILAI GIZI EGG ROLL “SERENA EGG ROLLS MONDE” PER 100 GRAM .....	21
2. 6	PERBANDINGAN ZAT GIZI EGG ROLL PER 100 GRAM DENGAN ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) .....	22
4. 1	ALAT PEMBUATAN EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN.....	33
4. 2	ALAT PENGUJIAN ORGANOLEPTIK .....	34
4. 3	ALAT PENGUJIAN KADAR ZAT BESI (FE) .....	34
4. 4	BAHAN PEMBUATAN EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN.....	35
4. 5	BAHAN UJI ORGANOLEPTIK .....	36
4. 6	BAHAN UJI KADAR ZAT BESI .....	36
4. 7	PENGELOMPOKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN .....	37
4. 8	NOMOR RANDOMISASI SAMPEL UJI HEDONIK .....	38
4. 9	DENAH SATUAN PERCOBAAN UNTUK UJI HEDONIK.....	39
5. 1	PERBANDINGAN NILAI GIZI EGG ROLL MONDE DENGAN EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN.....	45
5. 2	PERBANDINGAN NILAI GIZI EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN DENGAN ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) REMAJA PER 100 GRAM .....	46

5. 3	PERBANDINGAN NILAI GIZI EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN DENGAN ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) REMAJA PER PORSI (50 GRAM)...	47
5. 4	PERBANDINGAN KECUKUPAN GIZI DENGAN IMBANGAN EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	48
5. 5	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA EGG ROLL.....	49
5. 6	HASIL UJI MANN WHITNEY PADA WARNA .....	51
5. 7	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA EGG ROLL .....	51
5. 8	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA EGG ROLL.....	53
5. 9	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR EGG ROLL.....	55
5. 10	SEBARAN PENILAIAN PANELIS SECARA OVERALL TERHADAP EGG ROLL .....	57
5. 11	REKAPITULASI DATA PENILAIAN SIFAT ORGANOLEPTIK EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	59
5. 12	HASIL UJI KADAR ZAT BESI (FE) EGG ROLL.....	60
5. 13	ANALISIS BIAYA PRODUksi EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	61

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2. 1	KACANG MERAH .....	14
2. 2	IKAN PATIN .....	16
3. 1	KERANGKA TEORITIS PENELITIAN .....	27
3. 2	KERANGKA KONSEP PENELITIAN .....	28
4. 1	SKEMA UJI HEDONIK EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	38
4. 2	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	40
5. 1	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN.....	50
5. 2	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	52
5. 3	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	54
5. 4	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	56
5. 5	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS SECARA KESELURUHAN (OVERALL) TERHADAP EGG ROLL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN PATIN .....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
LAMPIRAN 1 NASKAH PENJELASAN PENELITIAN.....	88
LAMPIRAN 2 PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN PENELITIAN .	90
LAMPIRAN 3 FORMULIR UJI HEDONIK .....	91
LAMPIRAN 4 SURAT UNDANGAN PANELIS .....	94
LAMPIRAN 5 PERNYATAAN BERSEDIA MEMATUHI PERATURAN ....	95
LAMPIRAN 6 PERMOHONAN PEMAKAIAN LABORATORIUM DAN PEMINJAMAN ALAT .....	96
LAMPIRAN 7 HASIL PENGUJIAN KADAR ZAT BESI (FE).....	98
LAMPIRAN 8 KEMASAN PRODUK EGG ROLL.....	103
LAMPIRAN 9 ANALISIS UNIVARIAT .....	104
LAMPIRAN 10 ANALISIS BIVARIAT .....	107
LAMPIRAN 11 DOKUMENTASI PENELITIAN.....	110