

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
1.5.1 Bagi Peneliti	7
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	7
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Remaja Putri	9
2.1.1 Pengertian Remaja Putri	9
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja Putri	10
2.1.3 Masalah Gizi pada Remaja Putri.....	11
2.2 Anemia.....	12
2.2.1 Pengertian Anemia.....	12
2.2.2 Jenis-Jenis Anemia	13
2.2.3 Batasan Anemia.....	13
2.2.4 Tanda dan Gejala Anemia.....	14
2.2.5 Penyebab Anemia	15
2.2.6 Bahaya dan Dampak Anemia pada Remaja Putri	16
2.2.7 Pencegahan dan Penanggulangan Anemia	17
2.3 Zat Besi.....	18
2.4 Kacang Merah	18
2.4.1 Definisi Kacang Merah	18

2.4.2	Manfaat Kacang Merah	20
2.4.3	Kandungan Gizi Kacang Merah	20
2.5	Daun Kelor	21
2.5.1	Definisi Daun Kelor.....	21
2.5.2	Manfaat Daun Kelor	22
2.5.3	Kandungan Gizi Daun Kelor	23
2.6	Rolade Ayam	24
2.6.1	Pengertian Rolade Ayam	24
2.6.2	Syarat Mutu Rolade Ayam	25
2.6.3	Bahan Pembuatan Rolade Ayam	25
2.6.4	Cara Pembuatan Rolade Ayam.....	28
2.7	Sifat Organoleptik	30
2.7.1	Uji Organoleptik.....	30
2.7.2	Uji Hedonik.....	30
2.7.3	Panelis	32
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		35
3.1	Kerangka Konsep	35
3.2	Definisi Operasional.....	36
3.2.1	Formulasi Kacang Merah dan Daun Kelor	36
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	36
3.2.3	Nilai Zat Gizi	37
BAB IV METODE PENELITIAN		38
4.1	Desain Penelitian	38
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	38
4.3	Populasi dan Sampel.....	39
4.3.1	Populasi	39
4.3.2	Sampel.....	40
4.4	Alat dan Bahan	40
4.4.1	Alat.....	40
4.4.2	Bahan.....	42
4.5	Rancangan Percobaan	43
4.5.1	Perlakuan	43
4.5.2	Pengulangan	43

4.5.3	Randomisasi	44
4.6	Prosedur Pembuatan	45
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	48
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	48
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		49
5.1	Penelitian Pendahuluan	49
5.2	Penelitian Utama	50
5.3	Deskripsi Produk.....	50
5.4	Hasil Uji Hedonik Sifat Organoleptik	51
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna.....	52
5.4.2	Penilaian Terhadap Rasa.....	54
5.4.3	Penilaian Terhadap Aroma.....	57
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur	60
5.4.5	Penilaian Terhadap <i>Overall</i>	63
5.5	Analisis Zat Gizi	65
5.6	Analisis Biaya	68
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....		71
6.1	Simpulan.....	71
6.2	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....		72
LAMPIRAN		78