

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PEGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar belakang.....	1
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1. Tujuan Umum.....	5
1.3.2. Tujuan Khusus .....	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5. Manfaat Penelitian .....	6
1.5.1. Bagi Peneliti .....	6
1.5.2. Bagi Masyarakat.....	6
1.5.3. Bagi Institusi .....	6
1.6. Keterbatasan Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1. Remaja .....	8
2.2. Anemia.....	10
2.3. Protein.....	15
2.4. Hati ayam.....	15
2.5. Bayam hijau.....	17
2.6. Bakso .....	18
2.7. Penelitian terdahulu .....	21
2.8. Sifat organoleptik.....	22
2.9. Uji Organoleptik.....	23
2.10. Uji Hedonik .....	23
2.11. Panelis .....	23

<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>25</b>
3.1. Kerangka Konsep.....	25
3.2. Definisi Operasional.....	26
<b>BAB IV METODE PENELITIAN.....</b>	<b>29</b>
4.1. Desain Penelitian.....	29
4.2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	29
4.3. Alat bahan.....	29
4.4. Panelis .....	32
4.5. Rancangan Percobaan .....	32
4.6. Prosedur pembuatan.....	34
4.7. Jenis Pengambilan Data dan Pengumpulan Data .....	37
4.8. Pengolahan dan Analisis Data .....	38
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>39</b>
5.1 Penelitian pendahuluan .....	39
5.2 Penelitian utama .....	41
5.3 Deskripsi produk.....	41
5.4 Sifat rganoleptic Bakso Hati Ayam dan Bayam Hijau .....	43
5.2.1. Warna.....	43
5.2.2. Rasa.....	45
5.2.3. Aroma.....	48
5.2.4. Tekstur .....	50
5.2.5. Overall.....	52
5.5 Nilai gizi .....	55
5.6 Analisis biaya.....	58
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
6.1 Kesimpulan.....	60
6.2 Saran.....	61
<b>Daftar Pustaka .....</b>	<b>62</b>