

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan.....	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	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	8
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Remaja	9

2.1.1 Pengertian Remaja.....	9
2.1.2 Karakteristik Remaja	9
2.1.3 Kebutuhan Zat Gizi Remaja	10
2.1.4 Masalah Gizi Pada Remaja	11
2.2 Anemia	13
2.1.1 Definisi Anemia	13
2.1.2 Penyebab Anemia	14
2.1.3 Gejala Anemia.....	15
2.1.4 Dampak Anemia.....	15
2.2 Beras Ketan Hitam.....	16
2.2.1 Definisi Beras Ketan Hitam.....	16
2.2.2 Karakteristik Beras Ketan Hitam.....	16
2.2.3 Kandungan Gizi Beras Ketan Hitam	18
2.2.4 Tepung Beras Ketan Hitam	18
2.3 Kacang Merah	19
2.3.1 Definisi Kacang Merah	19
2.3.2 Tepung Kacang Merah	21
2.4 Mochi	22
2.4.1 Definisi Mochi	22
2.4.2 Syarat Mutu Mochi.....	22
2.4.3 Bahan Pembuatan Mochi	24
2.5.4 Proses Pengolahan Mochi.....	27
2.6 Sifat Organoleptik	28
2.6.1 Warna.....	28
2.6.2 Rasa	28

2.6.3 Aroma.....	29
2.6.4 Tekstur	29
2.6.5 Overall	29
2.6.6 Uji Hedonik	29
2.6.7 Panelis.....	30
BAB III.....	32
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	32
3.1 Kerangka Konsep	32
3.2 Definisi Operasional.....	33
3.2.1 Imbangan Tepung Ketan Putih, Tepung Ketan Hitam, dan Tepung Kacang Merah.....	33
3.2.2 Sifat Organoleptik.....	33
3.2.3 Nilai Gizi	34
BAB IV	35
METODE PENELITIAN.....	35
4.1 Desain Penelitian.....	35
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	35
4.3 Alat dan Bahan	37
4.3.1 Alat – alat yang digunakan	37
4.3.2 Bahan – bahan yang Digunakan	38
4.4 Rancangan Percobaan	38
4.4.1 Perlakuan	38
4.4.2 Pengulangan	39
4.4.3 Randomisasi.....	40

4.5	Prosedur	41
4.5.1.	Persiapan dan Pembuatan Mochi Ketan Hitam.....	41
4.5.4.	Diagram Alir Pembuatan Isi Kacang Tanah.....	42
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	43
4.6.1	Jenis Data	43
4.6.2.	Cara Pengumpulan Data	43
4.7	Pengolahan data Analisis Data.....	43
BAB V	44
HASIL DAN PEMBAHASAN	44
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	44
5.2	Penelitian Utama	45
5.3	Deskripsi Produk.....	46
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik	48
5.4.1	Warna.....	49
5.4.2	Aroma.....	52
5.4.3	Rasa	54
5.4.4	Tekstur	57
5.4.5	Overall.....	60
6.4	Kandungan Nilai Gizi	62
5.6	Analisis Harga	64
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN	67
6.1	Simpulan.....	67
6.2	Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69