

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
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 Penelitian	4
1.5 Manfaat penelitian	5
1.5.1. Manfaat Bagi Peneliti	5
1.5.2. Manfaat Bagi Jurusan	5
1.5.3. Manfaat Bagi Responden.....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6

2.1	Anemia.....	6
2.2	Remaja Putri	7
2.3	Ikan Patin.....	8
2.4	Kacang Merah	11
2.5	Makanan Selingan	13
2.6	Crackers	14
2.7	Uji Organoleptik	17
2.8	Panelis	19
BAB III.....		20
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPRASIONAL		20
3.1	Kerangka Konsep	20
3.2	Definisi Oprasional.....	21
3.2.1	Imbangan Tepung Ikan Patin dan Tepung Kacang Merah ..	21
3.2.2	Sifat Organoleptik	21
BAB IV		23
METODE PENELITIAN.....		23
4.1.	Desain Penelitian.....	23
4.1.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
4.3.	Alat dan Bahan	24
	Alat	24
	Bahan	25
5.4	Rancangan Percobaan	25
	Perlakuan	25
	Randomisasi.....	26
5.5	Prosedur Kerja.....	28

.....	28
4.6 Pengolahan dan Analisis Data.....	31
BAB V	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
5.1 Penelitian Pendahuluan	32
5.2 Deskripsi produk	34
5.3 Hasil uji organoleptik.....	36
5.3.1. Warna.....	36
5.3.2. Aroma.....	39
5.3.3. Rasa.....	41
5.3.4. Tekstur	43
5.3.5. Overall.....	45
5.4 Analisi Zat Gizi.....	47
5.5 Biaya Produk	53
BAB VI	57
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
6.1 Kesimpulan	57
6.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN.....	58