

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
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.....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1 Bagi Penulis.....	5
1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi .....	5
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Remaja.....	7
2.1.1 Definisi Remaja .....	7
2.1.2 Tahapan Remaja .....	7
2.1.3 Masa Pubertas Remaja Putri.....	8
2.1.4 Kebutuhan Gizi Remaja Putri .....	9
2.2 Anemia.....	10
2.2.1 Definisi Anemia Remaja Putri.....	10
2.2.2 Patofisiologi Anemia .....	11
2.2.3 Faktor Penyebab Anemia .....	11
2.2.4 Gejala Anemia .....	11

2.2.5 Dampak Anemia .....	12
2.2.6 Pengelolaan/Penanganan Anemia .....	12
2.3 Zat Besi.....	13
2.3.1 Definisi Zat Besi.....	13
2.3.2 Fungsi Zat Besi.....	13
2.3.3 Hubungan Zat Besi dengan Anemia Pada Remaja Putri .....	14
2.4 Kerang Hijau .....	15
2.4.1 Pengertian dan Klasifikasi Kerang Hijau.....	15
2.4.2 Nilai Gizi Kerang Hijau.....	16
2.5 Bayam Merah.....	17
2.5.1 Pengertian dan Klasifikasi Bayam Merah .....	17
2.5.2 Nilai Gizi Bayam Merah .....	18
2.6 Nugget .....	19
2.6.1 Pengertian Nugget.....	19
2.6.2 Standar Mutu Nugget.....	20
2.6.3 Komposisi Nugget.....	20
2.6.4 Cara Pengolahan Nugget .....	21
2.6.5 Daya Simpan Nugget.....	24
2.7 Uji Organoleptik .....	25
2.7.1 Warna .....	25
2.7.2 Rasa .....	26
2.7.3 Aroma .....	26
2.7.4 Tekstur.....	26
2.7.5 <i>Overall</i> .....	26
2.8 Uji Hedonik.....	27
2.9 Panelis .....	27

### **BAB III KERANGKA KONSEP**

3.1 Kerangka Konsep .....	30
3.2 Definisi Operasional.....	31
3.2.1 Formulasi Kerang Hijau dan Bayam Merah .....	31
3.2.2 Sifat Organoleptik .....	31
3.2.3 Nilai Gizi .....	32

## **BAB IV METODE PENELITIAN**

4.1 Desain Penelitian .....	33
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....	33
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	33
4.2.2 Penelitian Utama .....	34
4.3 Alat dan Bahan .....	34
4.3.1 Alat-alat yang Digunakan.....	34
4.3.2 Bahan-bahan yang Digunakan .....	35
4.4 Rancangan Percobaan .....	37
4.4.1 Formula .....	37
4.4.2 Pengulangan .....	37
4.4.3 Randomisasi.....	38
4.5 Prosedur .....	39
4.5.1 Prosedur Pembuatan Nugget Kerang Hijau dengan Penambahan Bayam Merah.....	39
4.5.2 Diagram Alir Pembuatan Nugget Kerang Hijau dengan Penambahan Bayam Merah.....	41
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	42
4.6.1 Jenis Data.....	42
4.6.2 Cara Pengumpulan Data .....	42
4.7 Pengolahan dan Analisis Data .....	43

## **BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN**

5.1 Penelitian Pendahuluan .....	44
5.2 Penelitian Utama.....	45
5.3 Deskripsi Produk.....	45
5.4 Hasil Pengujain Organoleptik.....	46
5.4.1 Penilaian Terhadap Warna .....	47
5.4.2 Penilaian Terhadap Aroma .....	50
5.4.3 Penilaian Terhadap Rasa .....	53
5.4.4 Penilaian Terhadap Tekstur.....	55
5.4.5 Penilaian Terhadap <i>Overall</i> .....	59
5.5 Analisis Zat Gizi .....	61
5.6 Analisis Harga Jual .....	64

**BAB VI SIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Simpulan..... 66

6.2 Saran ..... 66

**DAFTAR PUSTAKA..... 68**

**LAMPIRAN ..... 81**