

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.3.3 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Bagi Peneliti	6
1.5.2 Bagi Responden	6
1.5.3 Bagi Masyarakat	6
1.5.4 Bagi Jurusan Gizi.....	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Remaja.....	8
2.1.1 Definisi Remaja	8
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja	9
2.1.3 Masalah Gizi Remaja	10
2.2 Anemia.....	11
2.2.1 Definisi Anemia	11
2.2.2 Jenis-Jenis Anemia	12

2.2.3 Klasifikasi Anemia	14
2.2.4 Penyebab Anemia.....	14
2.2.5 Gejala Anemia	15
2.2.6 Dampak Anemia Pada Remaja Putri.....	16
2.3 Zat Besi (Fe)	16
2.4 Bayam Hijau.....	18
2.5 Hati Sapi	20
2.6 <i>Cookies</i>	23
2.6.1 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	24
2.6.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	26
2.7 Sifat Organoleptik	27
2.7.1 Uji Hedonik.....	29
2.7.2 Panelis	30
2.8 Analisis Nilai Zat Gizi	34
2.9 Hasil Penelitian Lain	35

BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1 Kerangka Konsep	37
3.2 Definisi Operasional.....	38
3.2.1 Formulasi Bayan Hijau dan Hati Sapi.....	38
3.2.2 Sifat Organoleptik	38
3.2.3 Nilai Gizi.....	38

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian	40
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	40
4.2.1 Waktu Penelitian	40
4.2.2 Tempat Penelitian	40
4.3 Alat dan Bahan	41
4.3.1 Alat.....	41
4.3.2 Bahan.....	41
4.4 Rancangan Percobaan	42

4.4.1 Perlakuan.....	42
4.4.2 Randomisasi	43
4.4.3 Pengulangan.....	44
4.5 Prosedur Kerja.....	45
4.5.1 Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i>	46
4.6 Pengamatan.....	47
4.7 Jenis Dan Pengumpulan Data	47
4.8 Pengolahan Dan Analisa Data.....	48

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Penelitian Pendahuluan	49
5.2 Penelitian Utama.....	49
5.3 Deskripsi Produk.....	50
5.4 Hasil Pengujian Organoleptik.....	51
5.4.1 Penilaian Terhadap Warna	51
5.4.2 Penilaian Terhadap Aroma	53
5.4.3 Penilaian Terhadap Rasa.....	55
5.4.4 Penilaian Terhadap Tekstur	57
5.4.5 Penilaian Terhadap Overall.....	59
5.5 Analisis Zat Gizi	61
5.6 Analisis Biaya.....	64

BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Simpulan.....	66
5.2 Saran	66

DAFTAR PUSTAKA.....	68
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	73
----------------------	-----------