

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan 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. Manfaat bagi Peneliti.....	7
1.5.2. Manfaat bagi Masyarakat	7
1.5.3. Manfaat bagi Jurusan Gizi.....	7
1.6. Keterbatasan Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Gizi Remaja Putri	9
2.1.1 Definisi Remaja Putri.....	9
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja Putri	9
2.1.3 Masalah Gizi Pada Remaja Putri.....	10
2.2 Anemia	11
2.2.1 Definisi Anemia	11
2.2.2 Batasan Anemia	11

2.2.3	Gejala Anemia.....	12
2.2.4	Penyebab Anemia	13
2.2.5	Dampak Anemia.....	14
2.2.6	Upaya Penanggulangan Anemia.....	14
2.2.7	Zat Gizi yang Mempengaruhi Zat Besi	15
2.3	Hati Ayam.....	16
2.3.1	Pengertian Hati Ayam	16
2.3.2	Nilai gizi.....	17
2.3.3	Pemanfatan Hati Ayam	18
2.4	Sawi	19
2.4.1	Taksonomi Sawi.....	19
2.4.2	Morfologi Sawi.....	20
2.4.3	Nilai Gizi Sawi	21
2.4.4	Pemanfaatan Sawi	22
2.5	Bakso	22
2.5.1	Pengertian Bakso	22
2.5.2	Standar Mutu Bakso.....	23
2.5.3	Bahan Pembuatan.....	24
2.5.4	Resep Bakso Ayam.....	26
2.5.5	Cara Pembuatan Bakso	26
2.6	Sifat Organoleptik.....	27
2.6.1	Definisi Sifat Organoleptik	27
2.6.2	Jenis Uji Organoleptik	28
2.6.3	Jenis Panelis	29
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		33
3.1	Kerangka Konsep.....	33
3.2	Definisi Operasional	34
3.2.1.	Fromulasi hati ayam dan sawi hijau	34
3.2.2.	Sifat Organoleptik.....	34
3.2.3.	Nilai Gizi	35
BAB IV METODE PENELITIAN		36

4.1	Desain Penelitian	36
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	36
4.2.1	Waktu Penelitian	36
4.2.2	Tempat Penelitian	37
4.3	Alat dan Bahan.....	37
4.3.1	Alat	37
4.3.2	Bahan.....	38
4.4	Rancangan Percobaan.....	39
4.4.1	Perlakuan	39
4.4.2	Pengulangan	40
4.4.3	Randomisasi	40
4.5	Prosedur Pembuatan	41
4.6	Pengamatan.....	43
4.6.1	Sifat Organoleptik.....	43
4.6.2	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	43
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	44
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		45
5.1	Penelitian Pendahuluan	45
5.2	Penelitian Utama	47
5.3	Deskripsi Produk	47
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik Bakso Ayam dengan Penambahan Bahan Hati Ayam dan Sawi Hijau	49
5.4.1.	Warna.....	50
5.4.2.	Aroma.....	52
5.4.3.	Rasa.....	55
5.4.4.	Tekstur	58
5.4.5.	Overall.....	60
5.5	Analisis Nilai Gizi.....	63
5.6	Analisis Biaya.....	66
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....		68
6.1	Simpulan	68

6.2	Saran.....	68
	DAFTAR PUSTAKA.....	70
	LAMPIRAN	75