

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I 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	5
1.5. Manfaat Penelitian	5
1.5.1. Manfaat Bagi Penulis.....	5
1.5.2. Manfaat Bagi Masyarakat.....	5
1.5.3. Manfaat Bagi Institusi Jurusan Gizi	5
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Remaja	6
2.1.1. Definisi Remaja	6
2.1.2. Gizi Remaja Putri	6
2.2. Anemia.....	7
2.2.1. Pengertian Anemia.....	7
2.2.2. Jenis-jenis Anemia	8
2.2.3. Penyebab Anemia	9
2.2.4. Dampak Anemia.....	9
2.2.5. Penanggulangan Anemia.....	10
2.2.6. Zat Gizi yang Mempengaruhi Zat Besi	10
2.3. Kacang Merah	11
2.3.1. Klasifikasi Kacang Merah.....	11

2.3.2.	Manfaat Kacang Merah	12
2.3.3.	Kandungan Nilai Gizi Kacang Merah.....	13
2.4.	Hati Ayam	14
2.4.1.	Pengertian Hati Ayam	14
2.4.2.	Manfaat Hati Ayam.....	15
2.4.3.	Kandungan Nilai Gizi Hati Ayam	15
2.5.	Dimsum.....	15
2.5.1.	Standar Mutu.....	16
2.5.2.	Bahan-bahan Pembuatan Dimsum	16
2.5.3.	Proses Pembuatan Dimsum.....	17
2.6.	Sifat Organoleptik	18
2.7.	Uji Hedonik	19
2.8.	Panelis.....	19
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		21
3.1.	Kerangka Konsep	21
3.2.	Definisi Operasional.....	22
3.2.1.	Formula Hati Ayam dan Kacang Merah	22
3.3.	Sifat Organoleptik	22
3.4.	Nilai Gizi.....	23
BAB IV METODE PENELITIAN		24
4.1.	Desain Penelitian	24
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
4.2.1.	Penelitian Pendahuluan	24
4.2.2.	Penelitian Utama	25
4.3.	Alat dan Bahan	25
4.3.1.	Alat Pembuatan Dimsum Hati Ayam dan Kacang Merah	25
4.3.2.	Alat yang Digunakan dalam Uji Organoleptik	25
4.4.	Bahan yang Digunakan dalam Penelitian	26
4.4.1.	Bahan yang Digunakan dalam Proses Pembuatan Dimsum	26
4.5.	Prosedur	27
4.5.1.	Pembuatan Dimsum Hati Ayam dan Kacang Merah	27
4.6.	Rancangan Percobaan	30
4.6.1.	Perlakuan	30

4.6.2.	Pengulangan	30
4.6.3.	Randomisasi	31
4.7.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	31
4.8.	Pengolahan dan Analisis Data	32
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
5.1.	Penelitian Pendahuluan	33
5.2.	Penelitian Utama	34
5.3.	Deskripsi Produk.....	34
5.4.	Hasil Uji Hedonik	35
5.4.1.	Penilaian Terhadap Warna.....	36
5.4.2.	Penilaian Terhadap Aroma.....	38
5.4.3.	Penilaian Terhadap Rasa.....	41
5.4.4.	Penilaian Terhadap Tekstur	43
5.4.5.	Penilaian Terhadap Overall.....	45
5.5.	Analisis Biaya	48
5.6.	Nilai Gizi.....	49
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN.....	53
6.1.	Simpulan.....	53
6.2.	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....		55
LAMPIRAN.....		59