

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	ii
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan.....	6
1.3.1 Tujuan Umum : .....	6
1.3.2 Tujuan Khusus : .....	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
1.5.1 Bagi Peneliti .....	6
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	7
1.5.3 Bagi Institusi .....	7
1.5.4 Keterbatasan Penelitian .....	7
BAB II .....	9
TINJAUAN PUSTAKA .....	9
2.1 Remaja .....	9
2.1.1 Remaja Putri .....	9
2.2 Anemia.....	10
2.2.1 Definisi Anemia .....	10
2.2.2 Etiologi Anemia .....	10
2.2.3 Jenis-jenis Anemia .....	11
2.2.4 Kriteria Anemia.....	11
2.2.5 Prevalensi Anemia .....	12
2.2.6 Anemia pada Remaja Putri.....	13

2.2.7 Dampak Anemia Terhadap Remaja Putri .....	14
2.2.8 Faktor Penyebab Terjadinya Anemia.....	15
2.2.8.1 Faktor Internal Penyebab Terjadinya Anemia .....	16
2.2.8.2 Faktor Eksternal Penyebab Terjadinya Anemia .....	17
2.3 Zat Besi (Fe).....	17
2.3.1 Kaitan Fe dengan Anemia .....	18
2.3.2 Metabolisme Zat Besi .....	18
2.4 Talas .....	19
2.4.1 Jenis-jenis dan Varietas Talas .....	20
2.4.2 Tepung Talas Beneng .....	22
2.4.3 Kandungan Zat Gizi Tepung Talas.....	23
2.5 Tepung Mocaf.....	24
2.5.1 Nilai Gizi Tepung Mocaf .....	26
2.6 Cokelat .....	26
2.7 Muffin .....	27
2.7.1 Karakteristik Muffin .....	29
2.7.2 Syarat Mutu Muffin.....	31
2.8 Uji Organoleptik.....	31
2.8.1 Sifat-sifat organoleptik .....	33
2.9 Atribut Uji .....	33
2.10 Panelis .....	35
2.10.1 Jenis-jenis Panelis Uji Organoleptik .....	36
BAB III .....	38
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....	38
3.1 Kerangka Konsep.....	38
3.2 Definisi Operasional .....	39
3.2.1 Imbangan Tepung Talas dan Tepung Mocaf .....	39
3.2.2 Uji-Organoleptik .....	39
3.2.3 Nilai Gizi .....	40
BAB IV .....	44
METODE PENELITIAN .....	44
4.1 Desain Penelitian .....	44
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	44
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	44
4.2.2 Penelitian Utama.....	44

4.3 Panelis Sampel .....	44
4.4 Bahan untuk Pembuatan Muffin .....	45
4.4.1 Sumber Bahan .....	45
4.5 Prosedur .....	46
4.5.1 Pembuatan Muffin Tepung Talas dan Tepung Mocaf .....	46
4.6 Rancangan Percobaan .....	48
4.6.1 Perlakuan .....	49
4.6.2 Pengulangan .....	49
4.6.3 Randomisasi .....	50
4.7 Jenis dan Cara Pengolahan Data .....	50
4.8 Pengolahan Data dan Analisis Data .....	51
4.9 Pernyataan Safety Product .....	52
BAB V .....	56
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	56
5.1 Penelitian Pendahuluan .....	56
5.2 Penelitian Utama .....	55
5.3 Keterbatasan Penelitian .....	55
5.4 Deskripsi Produk .....	55
5.5 Sifat Organoleptik Muffin Tamaco Tepung Talas Tepung Mocaf dan Cokelat .....	57
5.5.1 Warna .....	57
5.5.2 Rasa .....	59
5.5.3 Aroma .....	61
5.5.4 Tekstur .....	63
5.5.5 Overall .....	65
5.6 Nilai Gizi .....	67
5.7 Analisis Biaya .....	69
BAB VI .....	72
SIMPULAN DAN SARAN .....	72
6.1 Simpulan .....	72
6.2 Saran .....	72
DAFTAR PUSTAKA .....	73