

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Bagi Peneliti	6
1.5.1 Bagi Masyarakat	6
1.5.1 Bagi Institusi Jurusan Gizi.....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Remaja.....	7
2.1.1 Pengertian Remaja	7
2.1.2 Kecukupan Remaja Putri	7
2.1.3 Zat Besi.....	7
2.2 Anemia.....	8
2.2.1 Definisi Anemia	8
2.2.2 Faktor Penyebab Anemia.....	10
2.2.3 Dampak Anemia.....	12
2.2.4 Pencegahan Anemia.....	13
2.3 Kacang Merah	14
2.3.1 Taksonomi Kacang Merah	14
2.3.2 Manfaat Kacang Merah.....	16
2.3.3 Nilai Gizi Kacang Merah.....	16
2.3.4 Tepung Kacang Merah.....	17
2.4 Kacang Kedelai.....	18
2.4.1 Taksonomi Kacang Kedelai	19
2.4.2 Manfaat Kacang Kedelai	19
2.4.3 Nilai Gizi Kacang Kedelai.....	20
2.4.4 Tepung Kacang Kedelai.....	21
2.5 Macaron.....	22
2.5.1 Pengertian Macaron.....	22
2.5.2 Bahan dalam Pembuatan Macaron dan Fungsinya	23

2.6	Sifat organoleptik	24
2.6.1	Sifat Organoleptik.....	24
2.6.2	Panelis	25
2.6.3	Uji Hedonik (Uji Kesukaan)	27
BAB III	KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	28
3.1	Kerangka Konsep	28
3.2	Definisi Operasional	28
3.2.1	Imbangan tepung kacang merah dan tepung kacang kedelai	28
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	28
3.2.3	Nilai Gizi.....	29
BAB IV	METODOLOGI PENELITIAN	31
4.1	Desain Penelitian	31
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	31
4.2.1	Penelitian Pendahuluan	31
4.2.2	Penelitian Utama.....	31
4.3	Alat dan Bahan	31
4.3.1	Alat yang digunakan dalam penelitian.....	31
4.3.2	Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian	33
4.4	Rancangan Percobaan	35
4.4.1	Perlakuan.....	35
4.4.2	Pengulangan.....	35
4.4.3	Randomisasi	36
4.5	Prosedur Kerja	37
4.5.1	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah	37
4.5.2	Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	38
4.5.3	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Kedelai	40
4.5.4	Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Kedelai	40
4.5.5	Prosedur Pembuatan Macaron	42
4.5.6	Diagram Alir Pembuatan Macaron	43
4.6	Populasi dan Sampel.....	45
4.7	Jenis dan Pengumpulan Data.....	45
4.7.1	Jenis Data	45
4.7.2	Cara Pengumpulan Data.....	45
4.8	Pengolahan dan Analisis Data	47
4.8.1	Sifat Organoleptik.....	47
4.8.2	Nilai Gizi.....	47
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
5.1	Penelitian Pendahuluan	31
5.2	Penelitian Utama.....	31

5.3	Deskripsi Produk	31
5.4	Pengujian Sifat Organoleptik	32
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna	32
5.4.2	Penilaian Terhadap Aroma	35
5.4.3	Penilaian Terhadap Rasa.....	37
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur	40
5.4.5	Penilaian Terhadap Overall.....	42
5.5	Analisis Nilai Gizi	44
5.6	Analisis Bahaya	47
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		31
6.1	Simpulan	31
6.2	Saran	31
DAFTAR PUSTAKA		33
LAMPIRAN		Error! Bookmark not defined.