

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
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	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti	6
1.5.2 Manfaat Bagi Masyarakat.....	7
1.5.3 Manfaat Bagi Institusi.....	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Remaja putri	8
2.1.1 Pengertian Remaja Putri	8
2.1.2 Masalah Gizi yang Dialami Remaja Putri	8
2.2 Anemia.....	9
2.2.1 Definisi Anemia.....	9
2.2.2 Penyebab Anemia	10
2.2.3 Dampak Anemia.....	11
2.2.4 Penanganan Anemia.....	12
2.3 Zat Besi.....	13

2.3.1	Definisi Zat Besi	13
2.3.2	Fungsi Zat Besi	14
2.3.3	Kecukupan Zat Besi	14
2.4	Kacang Kedelai.....	14
2.4.1	Taksonomi Kacang Kedelai	15
2.4.2	Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	16
2.5	Tepung Kacang Kedelai.....	16
2.5.1	Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai	17
2.6	Ikan Patin.....	18
2.6.1	Taksonomi Ikan Patin	18
2.6.2	Kandungan Gizi Ikan Patin.....	19
2.7	<i>Snack</i> Sotong	20
2.7.1	Bahan-bahan pembuatan snack sotong.....	20
2.8	Sifat Organoleptik	22
2.8.1	Definisi Sifat Organoleptik	22
2.9	Jenis panelis	24
BAB III DEFINISI OPERASIONAL.....		27
3.1	Kerangka Konsep	27
3.2	Definisi Operasional.....	28
3.2.1	Formulasi Ikan Patin dan Tepung Kacang Kedelai	28
3.2.2	Nilai Gizi	28
3.3	Sifat organoleptik	28
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN		30
4.1	Desain penelitian	30
4.2	Waktu dan tempat penelitian.....	30
4.2.1	Penelitian Pendahuluan	30
4.2.2	Penelitian Utama	31
4.2.3	Tempat Penelitian.....	31

4.3	Alat dan Bahan	31
4.3.1	Alat.....	31
4.3.2	Bahan.....	32
4.4	Rancangan Percobaan	33
4.4.1	Perlakuan	33
4.4.2	Pengulangan	33
4.4.3	Randomisasi	34
4.5	Prosedur Pembuatan.....	35
4.5.1	Pembuatan Tepung Kacang Kedelai	35
4.5.2	Pembuatan <i>Snack</i> Sotong.....	36
4.6	Pengamatan	37
4.6.1	Sifat Organoleptik.....	37
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	38
4.7.1	Pengolahan Data.....	38
4.7.2	Analisis Data	38
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	40
5.2	Penelitian Utama	40
5.3	Deskripsi Produk.....	42
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik.....	43
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna	43
5.4.2	Penilaian Terhadap Aroma	46
5.4.3	Penilaian terhadap rasa	48
5.4.4	Penilaian terhadap tekstur.....	51
5.4.5	Penilaian terhadap <i>Overall</i>	53
5.5	Analisis Zat Gizi	55
5.6	Analisis Biaya	57
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN.....	59

6.1	Simpulan.....	59
6.2	Saran.....	59
	DAFTAR PUSTAKA	60