

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iiiv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Ruang Lingkup Peneliti	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Peneliti	4
1.5.2 Bagi Responden	4
1.5.3 Bagi Jurusan.....	4
1.6 Keterbatasan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Remaja Putri	5
2.1.1 Pengertian Remaja.....	5
2.1.2 Masalah pada Remaja	5
2.2 Anemia	6

2.2.1	Pengertian Anemia	6
2.2.2	Etiologi Anemia	6
2.3	Zat Besi	7
2.3.1	Definisi Zat Besi	7
2.3.2	Fungsi Zat Besi	7
2.3.3	Kebutuhan Zat Besi.....	7
2.3.4	Sumber Zat Besi	8
2.3.5	Faktor yang Mempengaruhi Penyerapan Zat Besi	8
2.4	Vitamin C.....	9
2.4.1	Pengertian Vitamin C	9
2.4.2	Manfaat Vitamin C	9
2.4.3	Eksresi Vitamin C	9
2.4.4	Efek Vitamin C	10
2.5	Tape Ketan Hitam.....	11
2.6	Jambu Biji Merah	13
2.7	Es Krim	14
2.8	Uji Organoleptik	15
2.9	Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	16
2.10	Panelis.....	16
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		19
3.1	Kerangka Konsep	19
3.2	Definisi Operasional	20
3.2.1	Formula Es Krim Tape Ketan Hitam dan Jambu Merah	20
3.2.2	Uji Hedonik	20

BAB IV METODE PENELITIAN	22
4.1 Desain Penelitian	22
4.2 Tempat dan Waktu penelitian	22
4.3 Penelitian Pendahuluan.....	24
4.4 Alat dan Bahan.....	24
4.4.1 Alat dalam Pembuatan Adonan Es Krim	24
4.4.2 Bahan Pembuatan Es krim Tape Ketan Hitam dan Jambu Biji Merah.....	25
4.4.3 Alat dan Bahan Uji Hedonik	27
4.5 Panelis dan Sampel	27
4.5.1 Panelis.....	27
4.5.2 Sampel	28
4.6 Rancangan Percobaan	28
4.6.1 Perlakuan	28
4.6.2 Randomisasi.....	28
4.7 Prosedur Pembuatan Mus Jambu Merah.....	29
4.8 Prosedur Pembuatan Es Krim	30
4.9 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	30
4.10 Pengolahan Data dan Analisis Data.....	31
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	32
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	32
5.2 Penelitian Utama	32
5.3 Deskripsi Produk.....	33
5.4 Hasil pengujian Organoleptik.....	34

5.4.1 Penilaian Terhadap Warna	34
5.4.2 Penilaian Terhadap Aroma	37
5.4.3 Penilaian Terhadap Rasa	39
5.4.4 Penilaian Terhadap Tekstur	42
5.4.5 Penilaian Terhadap Overall	44
5.4.6 Analisis Zat Gizi	46
5.4.7 Analisa Biaya	48
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	49
6.1 Simpulan	49
6.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51