

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
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
1.4.1 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Keterbatasan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Remaja.....	7
2.1.1 Pengertian Remaja Putri.....	7
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja Putri.....	8
2.1.3 Masalah Gizi pada Remaja Putri	9
2.2 Anemia.....	9
2.2.1 Definisi Anemia.....	9
2.2.2 Batasan Anemia	10
2.2.3 Penyebab Anemia	11
2.2.4 Gejala Anemia.....	12
2.2.5 Dampak Anemia.....	13
2.2.6 Upaya Penanggulangan Anemia	14
2.3 Makanan selingan	14
2.4 Ikan Nila	15
2.4.1 Ikan Nila	15

2.4.2	Nilai Gizi Ikan Nila	17
2.4.3	Tepung Ikan Nila	17
2.4.4	Syarat Mutu Tepung Ikan	17
2.5	Bayam	19
2.5.1	Bayam Hijau	19
2.5.2	Kandungan Bayam	20
2.6	Waffle	20
2.6.1	Definisi <i>Waffle</i>	20
2.6.2	Bahan-bahan dalam Pembuatan <i>Waffle</i>	21
2.6.3	Alat Pembuatan <i>Waffle</i>	24
2.6.4	Tahap Pembuatan <i>Waffle</i>	24
2.7	Sifat Organoleptik	26
2.7.1	Uji Organoleptik	26
2.7.2	Uji Hedonik	28
2.8	Panelis	29
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		32
3.1	Kerangka Konsep	32
3.2	Definisi Operasional	33
3.2.1	Formula Tepung Ikan Nila dan Bayam	33
3.2.2	Sifat Organoleptik	33
3.4.3	Nilai Gizi	34
BAB IV METODE PENELITIAN		35
4.1	Desain Penelitian	35
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	35
4.2.1	Waktu Penelitian	35
4.2.2	Tempat Penelitian	35
4.2.3	Penelitian Pendahuluan	36
4.2.4	Penelitian Utama	36
4.3	Populasi dan Sampel	36
4.3.1	Populasi	36
4.3.2	Sampel	36
4.4	Alat dan Bahan	37
4.4.1	Alat-alat yang digunakan	37

4.4.2	Bahan yang digunakan dalam Penelitian	39
4.5	Rancangan Percobaan.....	40
4.5.1	Perlakuan	40
4.5.2	Randomisasi.....	41
4.5.3	Pengulangan	41
4.6	Prosedur Kerja.....	43
4.6.1	Pembuatan Tepung Ikan Nila	43
4.6.2	Pembuatan <i>Waffle</i> Tepung Ikan Nila dan Bayam Hijau.....	44
4.7	Jenis dan Pengumpulan Data.....	45
4.7.1	Data Organoleptik.....	45
4.8	Pengolahan dan Analisis Data.....	46
4.8.1	Sifat Organoleptik	46
4.8.2	Nilai Gizi	46
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	47
5.2	Penelitian Utama	49
5.3	Deskripsi Produk	49
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik.....	50
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna	51
5.4.2	Penilaian Terhadap Aroma	53
5.4.3	Penilaian Terhadap Rasa	55
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur.....	58
5.4.5	Penilaian Terhadap <i>Overall</i>	60
5.5	Analisis Zat Gizi.....	62
5.6	Analisis Biaya	65
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN.....	68
6.2	Simpulan	68
6.2	Saran.....	69
	DAFTAR PUSTAKA.....	70
	LAMPIRAN.....	76