

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	2
LEMBAR PENGESAHAN	3
ABSTRAK.....	4
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
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
1.3.1 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi Peneliti.....	4
1.5.2 Bagi Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi.....	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Remaja.....	6
2.1.1 Definisi Remaja	6
2.1.2 Kebutuhan Gizi Remaja	6
2.2 Anemia.....	7
2.2.1 Definisi Anemia	7
2.2.2 Batasan Anemia	8
2.2.3 Tanda dan Gejala Anemia	9
2.2.4 Penyebab Anemia.....	10
2.2.5 Dampak Anemia.....	11

2.2.6	Upaya Penanggulangan Anemia	11
2.2.7	Anemia Pada Remaja Putri.....	12
2.3	Ikan Kembung	12
2.3.1	Definisi Ikan Kembung	12
2.3.2	Manfaat Ikan Kembung.....	15
2.3.3	Nilai Gizi Ikan Kembung.....	15
2.4	Daun Kelor.....	16
2.4.1	Definisi Daun Kelor.....	16
2.4.2	Manfaat Daun Kelor.....	18
2.4.3	Nilai Gizi Daun Kelor	19
2.5	Otak-Otak	20
2.5.1	Definisi Otak-Otak.....	20
2.5.2	Standar Mutu Otak-Otak.....	20
2.5.3	Bahan Pembuatan Otak-Otak.....	22
2.5.4	Prosedur Pembuatan Otak-Otak	23
2.6	Sifat Organoleptik	24
2.6.1	Definisi Sifat Organoleptik	24
2.6.2	Uji Hedonik	24
2.6.3	Jenis Panelis	25
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		27
3.1	Kerangka Konsep	27
3.2	Definisi Operasional	28
3.2.1	Formula Ikan Kembung dan Daun Kelor	28
3.2.2	Sifat Organoleptik	28
3.3	Nilai Gizi.....	29
BAB IV METODE PENELITIAN		30
4.1	Desain Penelitian.....	30
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	30
4.2.1	Peneitian Pendahuluan.....	30
4.2.2	Penelitian Utama.....	30
4.3	Alat dan Bahan	31
4.3.1	Alat.....	31
4.3.2	Bahan yang digunakan dalam penelitian otak-otak	32

4.3.3	Analisis Zat Gizi	32
4.4	Rancangan Percobaan	34
4.4.1	Perlakuan.....	34
4.4.2	Randomisasi.....	34
4.4.3	Pengulangan	35
4.5	Prosedur Kerja	36
4.5.1	Diagram Alir Otak-Otak	37
4.6	Jenis dan Pengumpulan Data.....	37
4.7	Pengolahan dan Analisa Data.....	39
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	40
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	40
5.2	Penelitian Utama	41
5.3	Deskripsi Produk.....	41
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik.....	42
5.4.1	Warna.....	42
5.4.2	Aroma.....	44
5.4.3	Rasa	46
5.4.4	Tekstur.....	48
5.4.5	Overall.....	50
5.5	Analisis Biaya.....	52
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN	53
6.1	Simpulan.....	53
6.2	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	58