

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.3.1. Tujuan Umum.....	5
1.3.2. Tujuan Khusus	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1. Bagi Penulis	6
1.5.2. Bagi Masyarakat.....	6
1.5.3. Bagi Responden.....	6
1.5.4. Bagi Institusi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Ibu Hamil	8
2.1.1. Fisiologi Kehamilan	8
2.1.2. Karakteristik Makan pada Ibu Hamil.....	10
2.1.3. Kebutuhan Gizi Ibu Hamil.....	10
2.1.4. Masalah Gizi pada Ibu Hamil.....	12
2.2. Anemia	13
2.2.1. Pengertian Anemia.....	13
2.2.2. Jenis-Jenis Anemia	13
2.2.3. Kehamilan dengan Anemia	15
2.2.4. Dampak Anemia Besi pada Kehamilan	16

2.2.5. Penanggulangan Anemia Besi pada Kehamilan	17
2.3. Zat Besi	18
2.4. Protein	19
2.5. Kacang Tolo	20
2.5.1. Deskripsi Kacang Tolo	20
2.5.2. Nilai Gizi Kacang Tolo	23
2.5.3. Tepung Kacang Tolo	25
2.6. Beras Merah	27
2.6.1. Deskripsi Beras Merah	27
2.6.2. Kandungan Gizi Beras Merah	28
2.6.3. Tepung Beras Merah.....	30
2.7. Bakpao	30
2.7.1. Pengertian Bakpao.....	30
2.7.2. Bahan Pembuatan Bakpao.....	31
2.7.3. Proses Pembuatan Bakpao.....	33
2.8. Uji Organoleptik	34
2.8.1. Definisi Uji Organoleptik	34
2.8.2. Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	35
2.8.3. Panelis.....	36
2.9. Uji Kadar Zat Besi.....	38
2.10. Uji Kadar Protein.....	38

BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESISI, DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1. Kerangka Teoritis.....	40
3.2. Kerangka Konsep	41
3.3. Hipotesis.....	42
3.4. Definisi Operasional.....	42
3.4.1. Imbangan Tepung Kacang Tolo dan Tepung Beras Merah	42
3.4.2. Sifat Organoleptik.....	43
3.4.3. Kadar Zat Besi.....	44
3.4.4. Kadar Protein	44

BAB IV METODE PENELITIAN	45
4.1. Desain Penelitian.....	45
4.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	45
4.2.1. Penelitian Pendahuluan	45
4.2.2. Penelitian Utama	45
4.2.3. Tempat Penelitian	45
4.3. Alat dan Bahan	46
4.3.1. Alat dan Bahan Pembuatan Tepung Kacang Tolo	46
4.3.2. Alat dan Bahan Pembuatan Tepung Beras Merah	47
4.3.3. Alat dan Bahan Pembuatan Bakpao	47
4.3.4. Alat dan Bahan Uji Organoleptik	49
4.3.5. Alat dan Bahan Uji Kadar Zat Besi	49
4.3.6. Alat dan Bahan Uji Kadar Protein.....	50
4.4. Rancangan Percobaan	51
4.4.1. Perlakuan	51
4.4.2. Randomisasi.....	54
4.5. Prosedur Penelitian	55
4.5.1. Pembuatan Tepung Kacang Tolo.....	55
4.5.2. Pembuatan Tepung Beras Merah	55
4.5.3. Pembuatan Bakpao Kacang Tolo Beras Merah	56
4.5.4. Uji Organoleptik.....	59
4.5.5. Pengujian Kadar Zat Besi.....	59
4.5.6. Pengujian Kadar Protein.....	60
4.6. Jenis dan Cara Pengambilan Data	61
4.7. Pengolahan dan Analisis Data.....	62
BAB V HASIL PENELITIAN.....	64
5.1. Penelitian Pendahuluan.....	64
5.2. Sifat Organoleptik Bakpao	65
5.2.1. Warna Bakpao.....	65
5.2.2. Rasa Bakpao.....	66
5.2.3. Aroma Bakpao.....	68
5.2.4. Tekstur Bakpao	69
5.2.5. <i>Overall</i> Bakpao.....	71

5.3. Kadar Protein dan Zat Besi.....	72
5.3.1. Kadar Zat Besi.....	72
5.3.2. Kadar Protein	73
5.4. Analisis Nilai Gizi	73
5.5. Analisis Biaya	74
BAB VI PEMBAHASAN	76
6.1. Keterbatasan Penelitian.....	76
6.3. Penelitian Utama	78
6.4. Deskripsi Produk.....	79
6.5. Sifat Organoleptik Bakpao Kacang Tolo Beras Merah.....	81
6.5.1. Warna Bakpao Kacang Tolo Beras Merah	81
6.5.2. Rasa Bakpao Kacang Tolo Beras Merah	82
6.5.3. Aroma Bakpao Kacang Tolo Beras Merah	83
6.5.4. Tekstur Bakpao Kacang Tolo Beras Merah.....	85
6.5.5. <i>Overall</i> Bakpao Kacang Tolo Beras Merah	87
6.6. Kadar Zat Besi Bakpao Kacang Tolo Beras Merah	87
6.7. Kadar Protein Bakpao Kacang Tolo Beras Merah	89
6.8. Nilai Gizi Bakpao Kacang Tolo Beras Merah.....	91
6.9. Analisis Biaya	93
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	95
7.1. Simpulan.....	95
7.2. Saran	95
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN	106