

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

.....Error!

or! Bookmark not defined.

DAFTAR ISI..... **ii**

DAFTAR TABELError! Bookmark not defined.i

DAFTAR GAMBARError! Bookmark not defined.i

DAFTAR LAMPIRANError! Bookmark not defined.i

BAB I PENDAHULUAN..... **1**

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah..... 3

1.3 Tujuan Penelitian..... 4

1.3.1 Tujuan Umum 4

1.3.2 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 Institusi Jurusan Gizi..... 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... **6**

2.1. Anemia..... 6

2.1.1 Pengertian Anemia 6

2.1.2 Jeni-Jenis Anemia 6

2.1.3 Batasa Normal Hemoglobin	9
2.1.4 Tanda dan Gejala Anemia	9
2.1.5 Kebutuhan Zat Besi	10
2.1.6 Dampak Anemia Pada Remaja Putri	11
2.2 Bayam.....	12
2.2.1 Kandungan Gizi Bayam Per 100 gr	13
2.2.2 Manfaat Bayam.....	13
2.2.3 <i>Puree</i> Bayam	15
2.3 Pepaya	16
2.3.1 Kandungan Gizi Pepaya Per 100 gr	17
2.3.2 Manfaat Pepaya.....	17
2.3.3 <i>Puree</i> Pepaya	18
2.4 Bolu Kukus.....	18
2.4.1 Syarat Mutu Bolu Kukus	19
2.4.2 Proses Pembuatan Bolu Kukus	20
2.5 Daya Terima	20
2.5.1 Warna	20
2.5.2 Rasa	20
2.5.3 Aroma	21
2.5.4 Tekstur.....	21
2.6 Uji Kesukaan.....	21
2.7 Panelis	21
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	23

3.1 Kerangka Penelitian	23
3.2 Definisi Operasional	24
3.2.1 Imbangan <i>Puree</i> Bayam dan <i>Puree</i> pepaya	24
3.2.2 Sifat Organoleptik	24
3.2.3 Nilai Gizi.....	25
BAB IV METODE PENELITIAN.....	26
4.1 Desain Penelitian	26
4.2 Waktu dan Tempat.....	26
4.3 Alat dan Bahan	27
4.3.1 Alat Pembuatan Bolu Kukus	27
4.3.2 Alat Uji Organoleptik	27
4.3.3 Bahan Pembuatan Bolu Kukus	28
4.3.4 Bahan Untuk Uji Organoleptik.....	28
4.4 Rancangan Percobaan	29
4.4.1 Perlakuan.....	29
4.4.2 Pengulangan.....	29
4.4.3 Randomisasi.....	30
4.5 Prosedur	31
4.5.1 Prosedur Pembuatan <i>Puree</i> Bayam	31
4.5.2 Prosedur Pembuatan <i>Puree</i> pepaya.....	31
4.5.3 Prosedur Pembuatan Bolu Kukus <i>Puree</i> Bayam dan <i>Puree</i> Pepaya	

4.5.4 Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> Bayam	33
4.5.5 Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> pepaya	34
4.5.6 Diagram Alir Pembuatan Bolu Kukus <i>Puree</i> Bayam dan <i>Puree</i> Pepaya	35
4.6 Pengamatan.....	36
4.7 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	36
4.8 Pengolahan dan Analisis Data	36
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
5.1 Penelitian Pendahuluan	38
5.2 Penelitian Utama.....	40
5.3 Deskripsi Produk.....	40
5.4 Hasil Pengujian Organoleptik.....	41
5.4.1 Penilaian Panelis Terhadap Warna	41
5.4.2 Penilaian Panelis Terhadap Rasa.....	43
5.4.3 Penilaian Panelis Terhadap Aroma	45
5.4.4 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur	46
5.5 Analisis Zat Gizi	47
5.6 Analisis Harga.....	51
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
6.1 Kesimpulan	52
6.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53

LAMPIRAN.....56