

DAFTAR ISI

SAMPEL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN GELAR.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.1 Tujuan Umum.....	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Peneliti.....	5
1.5.2 Bagi Masyarakat	6
1.5.3 Bagi Institusi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	7
2.2 Remaja.....	10
2.2.1 Definisi Remaja	10
2.2.2 Klasifikasi Remaja.....	12
2.2.3 Masalah Gizi pada Remaja	13
2.3 Anemia dan Defisiensi Zat Besi.....	13
2.3.1 Definisi Anemia.....	13
2.3.2 Gejala Anemia	14
2.3.3 Penyebab Anemia	15
2.3.4 Prevalensi Anemia pada Remaja	17
2.3.5 Pencegahan Anemia pada Remaja	18
2.4 Zat Besi (Fe).....	20
2.4.1 Peran Zat Besi dalam Tubuh.....	20
2.4.2 Klasifikasi Zat Besi.....	20
2.4.3 Sumber Zat Besi (Fe).....	22
2.5 Faktor yang Mempengaruhi Penyerapan Zat Besi	22
2.5.1 Nutrisi Pendukung Penyerapan Zat Besi	22
2.5.2 Inhibitor Penyerapan Zat Besi	23
2.6 Bahan Makanan yang digunakan Dalam Pembuatan Kudapan Sebagai Upaya Pencegahan Anemia.....	24

2.6.1 Cokelat	24
2.6.2 Tempe Kedelai	27
2.6.3 Bubuk Daun Kelor	29
2.6.4 Kacang Tanah	31
2.7 Kontra Indikasi Dari Bahan yang Digunakan	33
2.8 Perhitungan Manual Kandungan Zat Gizi Pada Produk 'LATEKANA'	35
2.9 Uji Organoleptik	36
2.9.1 Definisi Uji Organoleptik	36
2.9.2 Macam-Macam Uji Organoleptik	37
2.10 Jenis Panelis dalam Uji Organoleptik	38
2.10.1 Pengertian Panelis	38
2.10.2 Jenis Panelis	39
2.11 Kerangka Teori	41
2.11.1 Keterangan Kerangka Teori	42
2.11.2 Hipotesis Penelitian	43
BAB III METODE PENELITIAN	44
3.1 Desain Penelitian	44
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	45
3.2.1 Lokasi Penelitian	45
3.2.2 Waktu Penelitian	45
3.3 Rancangan Sampel	45
3.3.1 Sampel Penelitian	45
3.3.2 Besar Sampel	45
3.4 Variabel dan Definisi Operasional	47
3.4.1 Variabel Penelitian	47
3.4.2 Operasional Variabel	48
3.5 Kerangka Kerja	50
3.5.1 Keterangan Kerangka Operasional	51
3.6 Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Data	52
3.6.1 Teknik Pengumpulan Data	52
3.6.2 Instrumen Pengumpulan Data	52
3.7 Pengolahan dan Analisis Data	56
3.7.1 Pengolahan Data	56
3.7.2 Analisis Data	57
BAB IV HASIL PENELITIAN	58
4.1 Gambaran Umum Objek	58
4.2 Hasil Penelitian	58
4.2.1 Karakteristik Formulasi 'LATEKANA' Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	59
4.2.2 Hasil Daya Terima 'LATEKANA' Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	60
4.2.4 Hasil <i>Uji Kruskal Wallis</i> 'LATEKANA' Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	64
4.2.5 Uji Lanjutan <i>Uji Mann Whitney</i> Pada 'LATEKANA' Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	65
4.2.6 Hasil Uji Kandungan Zat Besi Pada 'LATEKANA' Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	65

BAB V PEMBAHASAN.....	67
5.1 Karakteristik Daya Terima ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	67
5.2 Hasil Uji Kadar Zat Besi ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	70
5.3 Biaya Untuk Pembuatn Produk ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	72
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	74
6.1 Simpulan.....	74
6.2 Saran.....	74
6.2.1 Saran untuk peneliti selanjutnya.....	74
6.2.2 Saran untuk institusi	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	80