

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penelitian.....	2
1.4.1 Tujuan Umum	2
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penelitian Terdahulu	4
2.2 Remaja.....	8

2.3 Masalah Gizi pada Remaja Putri	8
2.4 Anemia.....	9
2.5 Faktor Risiko Anemia	9
2.6 Pencegahan Anemia pada Remaja Putri.....	10
2.7 Zat Besi dan Kebutuhannya.....	10
2.8 Sumber Zat Besi	11
2.9 Bahan-Bahan dalam membuat Keloreal.....	12
2.9.1 Bubuk <i>Moringa oleifera</i>	12
2.9.2 Kacang Kedelai	14
2.9.3 Tepung Maizena	16
2.9.4 Telur Ayam.....	18
2.10 Sereal	20
2.11 Uji Daya Terima Produk Pangan	21
2.12 Panelis.....	21
2.13 Alternatif Kudapan sebagai Upaya Pencegahan Anemia	22
2.14 Kerangka Konsep Penelitian.....	23
2.14.1 Kerangka Konsep	23
2.14.2 Keterangan kerangka konsep	24
2.14.3 Hipotesis Penelitian	25
BAB 3 METODE PENELITIAN	26
3.1 Desain Penelitian	26
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	27
3.2.1 Lokasi Penelitian.....	27
3.2.2 Waktu Penelitian.....	27
3.3 Variabel dan Definisi Operasional	27

3.3.1 Variabel Penelitian	27
3.3.2 Definisi Operasional Variabel	28
3.4 Rancangan Sampel	29
3.4.1 Besar Sampel	30
3.5 Alur Penelitian	31
3.5.1 Keterangan Alur Penelitian	32
3.6 Pengumpulan Data	32
3.6.1 Instrumen Pembuatan Keloreal	33
3.6.2 Teknik Pengumpulan Data Uji Daya Terima	35
3.6.3 Instrumen Uji Kadar Zat Besi Menggunakan AAS	36
3.7 Pengolahan dan Analisis Data	37
BAB 4 HASIL	38
4.1 Gambaran Umum Objek	38
4.2 Hasil Penelitian	38
4.3 Karakteristik Formulasi Keloreal	38
BAB 5 PEMBAHASAN	42
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN	50
6.1 Simpulan	50
6.2. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	60