

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	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	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.4.1 Tujuan Umum.....	3
1.4.2 Tujuan Khusus.....	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.5.1 Bagi Peneliti	3
1.5.2 Bagi Institusi.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Studi literatur	5
2.2 Remaja	11
2.2.1 Pengertian Remaja	11
2.2.2 Pembagian Usia Remaja	11
2.2.3 Kebutuhan Zat Gizi untuk Remaja.....	12
2.2.4 Masalah Gizi Pada Remaja	12
2.3 Anemia.....	13
2.3.1 Jenis-Jenis Anemia	14
2.3.2 Penyebab Anemia.....	15
2.3.3 Gejala dan Dampak Anemia	16
2.3.4 Pencegahan dan Pengobatan Anemia.....	17
2.4 Mochi.....	19

2.4.1	Pengertian Mochi.....	19
2.4.2	Bahan Baku Mochi	20
2.5	Daun Kelor.....	22
2.5.1	Pengertian daun kelor	22
2.5.2	Kandungan gizi daun kelor	23
2.5.3	Manfaat daun kelor	24
2.6	Kacang Hijau	25
2.6.1	Pengertian Kacang Hijau	25
2.6.2	Kandungan Kacang Hijau	26
2.6.3	Manfaat Kacang Hijau	26
2.7	Daya Terima	27
2.8	Uji Organoleptik	28
2.9	Panelis.....	29
2.10	Kerangka Konsep.....	31
2.11	Keterangan Kerangka Konsep.....	32
2.12	Hipotesis	32
BAB 3	METODE PENELITIAN	33
3.1	Desain Penelitian	33
3.2	Lokasi dan Waktu	34
3.2.1	Waktu	34
3.2.2	Tempat Penelitian	34
3.3	Variabel dan Definisi Operasional	34
3.3.1	Variabel Penelitian.....	34
3.3.2	Definisi Operasional	35
3.4	Rancangan Sampel.....	37
3.4.1	Sampel.....	37
3.4.2	Besar Sampel	37
3.5	Alur Penelitian	39
3.5.1	Kerangka operasional	39
3.5.2	Keterangan kerangka operasional	40
3.6	Pengumpulan Data	40
3.6.1	Teknik pengumpulan data.....	40
3.6.2	Instrument Pembuatan Mochi Kecau	40
3.6.3	Formulasi Mochi “KECAU”.....	42
3.6.4	Prosedur Pembuatan Mochi dan Isian.....	42
3.6.5	Teknik Pengumpulan Data.....	43
3.6.6	Instrument Uji Kadar zat besi (Fe).....	44

3.6.7	Prosedur Kerja	45
3.6.8	Instrument Uji Organoleptik atau Uji Hedonik	45
3.7	Pengolahan dan Analisis Data	45
BAB 4	HASIL PENELITIAN.....	46
4.1	Hasil Penelitian	46
4.1.1	Karakteristik Mochi “KECAU”	46
4.1.2	Hasil Uji Organoleptik Mochi “KECAU”	46
BAB 5	PEMBAHASAN	51
5.1	Pembahasan.....	51
5.1.1	Karakteristik Organoleptik Mochi “KECAU”	51
5.1.2	Kadar Zat Besi (Fe) Pada Mochi “KECAU”	54
5.2	Pembahasan Daya Terima	55
BAB 6	KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
6.1	Kesimpulan	56
6.2	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN.....		61