

DAFTAR ISI

	Halaman
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.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.4.1 Tujuan Umum.....	4
1.4.2 Tujuan khusus.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Remaja Putri.....	4
1.5.2 Bagi Institusi.....	5
1.5.3 Bagi Penulis	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Studi Literatur.....	6
2.2 Remaja.....	14
2.2.1 Pengertian Remaja.....	14
2.2.2 Pembagian Usia Remaja.....	14

2.2.3	Kebutuhan Zat Gizi Untuk Remaja	15
2.2.4	Masalah Gizi Pada Remaja.....	15
2.3	Anemia.....	16
2.3.1	Pengertian Anemia	16
2.3.2	Penyebab Anemia	17
2.3.3	Tanda Dan Gejala Anemia	18
2.3.4	Kriteria Anemia	19
2.3.5	Pencegahan dan Pengobatan anemia	19
2.4	Puding.....	20
2.4.1	Pengertian puding	20
2.4.2	Bahan Baku Puding	21
2.5	Kacang Merah	22
2.5.1	Pengertian Kacang Merah	22
2.5.2	Kandungan Zat Gizi Kacang Merah.....	24
2.5.3	Manfaat Kacang merah.....	24
2.6	Daun Kelor.....	25
2.6.1	Pengertian daun kelor	25
2.6.2	Kandungan Gizi Daun Kelor	27
2.6.3	Manfaat daun kelor.....	27
2.7	Daya Terima	28
2.8	Uji Organoleptik.....	30
2.9	Panelis.....	31
2.10	Kerangka Konsep.....	34
2.11	Keterangan Kerangka Konsep.....	35
2.12	Hipotesis	36
BAB 3	METODE PENELITIAN	37
3.1	Desain Penelitian	37
3.2	Lokasi dan Waktu	38
3.2.1	Waktu.....	38

3.2.2 Tempat Penelitian	38
3.3 Variabel dan Definisi Operasional.....	38
3.3.1 Variabel Penelitian	38
3.3.2 Definisi Operasional	39
3.4 Rancangan Sampel.....	41
3.4.1 Sampel	41
3.4.2 Besar Sampel	41
3.5 Alur Penelitian.....	43
3.5.1 Kerangka operasional	43
3.5.2 Keterangan Kerangka Operasional.....	44
3.6 Pengumpulan Data.....	44
3.6.1 Teknik pengumpulan data	44
3.6.2 Instrumen Pembuatan Puding PUCANGFLOR	45
3.6.3 Formulasi Puding.....	45
3.6.4 Prosedur Pembuatan Puding dan Fla	46
3.6.5 Teknik Pengumpulan Data uji Organoleptik	47
3.6.6 Instrumen Uji Kadar Fe	48
3.6.7 Prosedur Kerja	48
3.6.8 Instrumen Uji Organoleptik atau Uji Hedonik	49
3.7 Pengolahan dan Analisis data	49
BAB 4 HASIL PENELITIAN.....	50
4.1.Hasil Penelitian.....	50
4.2.Karakteristik Formulasi Puding PUCANGFLOR.....	50
4.2.1. Hasil Uji Daya Terima Puding PUCANGFLOR.....	52
4.2.2. Hasil Uji Kadar Fe Puding PUCANGFLOR.....	55
BAB 5 PEMBAHASAN.....	57
5.1.Pembahasan	57
5.1.1. Karakteristik Daya Terima Puding PUCANGFLOR	57
5.1.2. Kadar Fe Puding PUCANGFLOR	59

5.2.Pembahasan Daya Terima dan kadar Fe Produk PUCANGFLOR.....	61
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	62
6.1.Kesimpulan	62
6.2.Saran.....	63
6.2.1. Sara Untuk Remaja Putri.....	63
6.2.2. Saran Untuk Peneliti Selanjutnya.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	68