

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL DALAM</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	4
1.3    Batasan Masalah.....	4
1.4    Tujuan Penelitian.....	4
a.    Tujuan Umum.....	4
b.    Tujuan Khusus .....	4
1.5    Manfaat Bagi Penelitian .....	4
1.5.1    Bagi Peneliti .....	5
1.5.2    Bagi Institusi .....	5
1.5.3    Bagi Masyarakat.....	5
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1    Penelitian Terdahulu.....	6
2.2    Remaja.....	8
2.2.1    Kebutuhan Gizi pada Remaa.....	9

2.2.2	Masalah Gizi pada Remaja.....	9
2.3	Anemia .....	10
2.3.1	Faktor-faktor yang mempengaruhi anemia .....	10
2.3.2	Dampak Anemia.....	11
2.3.3	Pencegahan Anemia .....	12
2.3.4	Zat Besi .....	12
2.4	Samosa.....	13
2.4.1	Komposisi utama bahan samosa .....	13
2.4.2	Proses Pembuatan.....	18
2.5	Uji Daya Terima .....	19
2.6	Panelis.....	20
2.7	Kerangka Konsep .....	23
2.7.1	<b>Penjelasan Kerangka Konsep .....</b>	<b>24</b>
2.7.2	<b>Hipotesis Penelitian .....</b>	<b>24</b>
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN.....</b>		<b>25</b>
3.1	Jenis penelitian .....	25
3.2	Waktu dan Tempat penelitian.....	26
3.2.1	Waktu .....	26
3.2.2	Tempat Penelitian.....	26
3.3	Sampel penelitian .....	26
3.3.1	Sampel.....	26
3.3.2	Besar Sampel.....	26
3.4	Varuabel penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV).....	27
3.4.1	Variabel Penelitian .....	27
3.4.2	Definisi Operasional.....	28
3.5	Alur Penelitian.....	31
3.5.1	Kerangka Operasional .....	31
3.5.2	Keterangan Kerangka Operasional .....	32
3.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	32
3.6.1	Teknik Pengumpulan Data .....	32
3.6.2	Instrumen Pembuatan SAKCRAMB (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing).....	33

3.6.3	Teknik Analisis Data.....	36
<b>BAB 4</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	37
4.1.1	Karakteristik Formulasi Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing).....	37
4.1.2	Hasil Uji Daya Terima .....	38
4.1.3	Hasil Uji Kadar Zat Besi Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing).....	41
4.1.4	Analisis biaya .....	42
<b>BAB 5</b>	<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>44</b>
5.1	Pembahasan .....	44
5.1.1	Karakteristik Uji Daya Terima Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, Dan Daging Kambing).....	44
5.1.2	Kadar Zat Besi Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, Dan Daging Kambing).....	46
5.1.3	Pembahasan Analisis Biaya Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing).....	48
<b>BAB 6</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>49</b>
6.1	Simpulan.....	49
6.2	Saran.....	49
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>54</b>