

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
DAFTAR SIMBOL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Penelitian	5
1.4.1 Tujuan Umum.....	5
1.4.2 Tujuan Khusus.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1 Bagi Institusi.....	6
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	6
1.5.3 Bagi Peneliti	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	7
2.2 Remaja.....	9
2.2.1 Definisi Remaja Putri	9
2.3 Anemia	11
2.3.1 Definisi Anemia.....	11
2.3.2 Tanda dan Gejala Anemia.....	12
2.3.3 Faktor Penyebab Anemia.....	13
2.3.4 Patofisiologis Anemia.....	14
2.3.5 Dampak Anemia	15

2.3.6 Penatalaksanaan Anemia	15
2.4 Zat Besi.....	18
2.5 Tepung Semolina	19
2.5.1 Definisi Tepung Semolina	19
2.5.2 Kandungan Tepung Semolina.....	19
2.6 Tepung Ikan Teri.....	20
2.6.1 Definisi Ikan Teri.....	20
2.6.2 Kandungan Ikan Teri	21
2.6.3 Cara Pengolahan Tepung Ikan Teri	23
2.7 Bubuk Daun Kelor.....	24
2.7.1 Definisi Daun Kelor.....	24
2.7.2 Kandungan Bubuk Daun Kelor.....	24
2.8 Pasta.....	25
2.8.1 Definisi Pasta.....	25
2.8.2 Definisi Spaghetti	26
2.8.3 Bahan Pembuatan Spaghetti	26
2.8.4 Cara Pembuatan Spaghetti.....	27
2.9 Modifikasi.....	27
2.10 Spaghetti Morichiovy dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi dan Bubuk Daun Kelor	28
2.11 Daya Terima.....	30
2.12 Panelis.....	31
2.13 Kerangka Konseptual	33
2.14 Keterangan Kerangka Konsep	34
2.15 Hipotesis	35
BAB 3 METODE PENELITIAN	36
3.1 Rancangan Penelitian	36
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	37
3.2.1 Waktu.....	37
3.2.2 Tempat	37
3.3 Sampel	37
3.3.1 Sampel.....	37
3.3.2 Besar Sampel.....	38
3.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	39
3.4.1 Variabel Penelitian.....	39

3.4.2 Definisi Operasional Variabel	40
3.5 Kerangka Operasional	42
3.5.1 Keterangan Kerangka Operasional.....	43
3.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data.....	44
3.6.1 Teknik Pengumpulan Data	44
3.6.2 Instrumen Pembuatan Spaghetti Morichiovy	44
3.6.3 Teknik Pengumpulan Data Hasil Uji Daya Terima	47
3.6.4 Instrumen Uji Kadar Zat Besi	47
3.7 Teknik Analisis Data.....	49
BAB 4 HASIL PENELITIAN	50
4.1 Hasil Penelitian.....	50
4.1.1 Karakteristik Spaghetti Morichiovy	50
4.1.2 Hasil Uji Organoleptik Spaghetti Morichiovy	51
BAB 5 PEMBAHASAN	57
5.1 Karakteristik Organoleptik	57
5.2 Daya Terima	58
5.3 Hasil Uji <i>Kruskal-Wallis</i> dan <i>Mann-Whitney</i>	61
5.4 Kadar Zat Besi Pada Spaghetti Morichiovy	63
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN	67
6.1 Simpulan.....	67
6.2 Saran	68
6.2.1 Saran untuk Peneliti Selanjutnya.....	68
6.2.2 Saran untuk Institusi	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN	71