

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 DAN SIMBOL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I 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.....	4
1.5.1 Bagi Remaja Putri.....	4
1.5.2 Bagi Institusi.....	4
1.5.3 Bagi Penulis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Studi Literatur	5
2.2 Remaja.....	9
2.2.1 Pengertian Remaja.....	9
2.2.2 Pembagian Usia Remaja.....	11
2.2.3 Kebutuhan Zat Gizi untuk Remaja	13
2.2.4 Masalah Gizi pada Remaja	13
2.2.5 Anemia Defisiensi Besi pada Remaja	14
2.3 Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>)	15

2.3.1	Pengertian Daun Kelor	15
2.3.2	Kandungan Gizi Daun Kelor	17
2.3.3	Manfaat Daun Kelor	18
2.4	Ikan Tuna.....	19
2.4.1	Bakso Sebagai Media Fortifikasi.....	20
2.5	Daya Terima	22
2.5.1	Pengertian Daya Terima	22
2.5.2	Aroma	23
2.5.3	Warna	23
2.5.4	Rasa	23
2.5.5	Tekstur	24
2.6	Uji Organoleptik.....	24
2.6.1	Pengertian Uji Organoleptik.....	24
2.6.2	Panelis.....	24
2.7	Kerangka Konsep Penelitian	27
2.8	Hipotesis.....	29
BAB III METODE PENELITIAN		30
3.1	Desain Penelitian.....	30
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
3.2.1	Lokasi	31
3.2.2	Waktu	31
3.3	Variabel dan Definisi Operasional	31
3.3.1	Variabel Bebas.....	31
3.3.2	Variabel Terikat.....	32
3.4	Rancangan Sampel	32
3.4.1	Sampel	32
3.4.2	Populasi	32
3.5	Definisi Operasional.....	33
3.6	Kerangka Operasional	35
3.7	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data	37
3.7.1	Teknik Pengumpulan Data	37
3.7.2	Instrumen Pembuatan Bakso	37
3.7.3	Teknik Pengumpulan Data Daya Terima	38
3.7.4	Instrumen Uji Kadar Zat Besi.....	39
3.8	Analisis Data	40

BAB IV HASIL PENELITIAN.....	42
4.1 Gambaran Umum Objek	42
4.2 Hasil Penelitian	42
4.3 Karakteristik Formulasi Bakso Daun kelor Dan ikan Tuna	43
4.4 Hasil Distribusi Uji Daya Terima Bakso Daun Kelor Dan Ikan Tuna	45
4.5 Hasil Uji Daya Terima Bakso	47
4.5.1 Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Bakso.....	48
4.5.2 Hasil Uji Kruskal Wallis Bakso Daun Kelor Dan Ikan Tuna.....	49
4.5.3 Hasil Uji Lanjut Mann-Whitney.....	50
4.5.4 Hasil Uji Kadar Zat Besi Bakso	52
BAB V PEMBAHASAN	55
5.1 Karakteristik Warna Bakso Daun Kelor dan Ikan Tuna.....	55
5.2 Karakteristik Aroma Bakso Daun Kelor dan Ikan Tuna	56
5.3 Karakteristik Rasa Bakso Daun Kelor dan Ikan Tuna	58
5.4 Karakteristik Tekstur Bakso Daun Kelor dan Ikan Tuna	60
5.5 Kandungan Kadar Zat Besi Bakso Daun kelor dan Ikan Tuna	62
5.6 Biaya Untuk Pembuatan Produk Bakso Daun Kelor dan Ikan Tuna	63
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	66
6.1 Simpulan.....	66
6.2 Saran.....	66
6.2.1 Saran Bagi Instansi	66
6.2.2 Saran Bagi Masyarakat.....	67
6.2.3 Saran Bagi Peneliti Selanjutnya	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	71