

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	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
DAFTAR SIMBOL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi Remaja Putri.....	5
1.5.2 Bagi institusi	6
1.5.2 Bagi Penulis	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Studi Literatur	7
2.2 Remaja	12
2.2.1 Pengertian Remaja	12
2.2.2 Pembagian Usia Remaja	13
2.2.3 kebutuhan Zat Gizi untuk Remaja	14
2.2.4 Masalah Gizi Pada Remaja	14

2.3 Anemia	15
2.3.1 Pengertian Anemia	15
2.3.2 Penyebab anemia	16
2.3.3 Tanda dan Gejala Anemia	17
2.3.4 Kriteria Anemia.....	18
2.3.5 Pencegahan dan Pengobatan Anemia	18
2.4 <i>Brownies</i>	19
2.4.1 Pengertian <i>Brownies</i>	19
2.4.2 Bahan Baku <i>Brownies</i>	21
2.5 <i>Oat</i>	24
2.5.1 Pengertian <i>Oat</i>	24
2.5.2 Kandungan Zat Gizi <i>Oat</i>	26
2.5.3 Manfaat <i>Oat</i>	26
2.6 Edamame	27
2.6.1 Pengertian Edamame	27
2.6.2 Kandungan Zat Gizi Edamame.....	29
2.6.3 Manfaat Edamame	30
2.7 Daya Terima.....	30
2.8 Uji Organoleptik	32
2.9 Kerangka konsep.....	33
2.10 Keterangan Kerangka Konsep	34
2.11 Hipotesis	35
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	36
3.1 Jenis Penelitian	36
3.2 Desain Penelitian	36
3.3 Lokasi dan Waktu.....	38
3.3.1 Waktu	38
3.3.2 Tempat Penelitian.....	38
3.4 Variabel dan Definisi Operational.....	38
3.4.1 Variabel Penelitian	38
3.4.2 Defini Operasional.....	39

3.5 Rancangan sampel	40
3.5.1 Sampel	40
3.5.2 Besar Sampel	40
3.6 Alur Penelitian	42
3.6.1 Kerangka Operasional.....	42
3.6.2 Keterangan Kerangka Operasional	43
3.7 Pengumpulan Data	44
3.7.1 Teknik Pengumpulan Data	44
3.7.2 Instrumen Pembuatan <i>Brownies</i> Tepung <i>Oat</i>	44
3.7.3 Formulasi <i>Brownies</i>	45
3.7.4 Prosedur Pembuatan <i>Brownies</i> Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame	45
3.7.5 Teknik Pengupulan Data uji Organoleptik.....	46
3.7.6 Instrumen Uji Kadar Fe	47
3.7.7 Prosedur Penggunaan Destruksi Basah.....	48
3.7.8 Instrumen Uji Organoleptik atau Uji Hedonik.....	49
3.8 Pengolahan dan Analisis Data.....	49
BAB 4 HASIL PENELITIAN	50
4.1 Karakteristik Formulasi <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame	50
4.2 Hasil Distribusi Daya Terima <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame	52
4.3 Hasil Rata-Rata Uji Daya Terima <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame	55
4.4 Hasil Uji <i>Kruskal-Wallis</i> <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame	55
4.5 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame	56
4.6 Kadar Zat Besi <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame.....	57
4.7 Kandungan Gizi <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame Berdasarkan NutriSurvey	58
4.8 Analisis Biaya dan Harga Jual <i>Brownies</i> Panggang dengan Penambahan Tepung <i>Oat</i> dan Tepung Edamame	60

BAB 5 PEMBAHASAN	65
5.1 Karakteristik Organoleptik <i>Brownies</i> Panggang.....	65
5.2 Daya Terima.....	67
5.3 Hasil Uji <i>Kruskal-Wallis</i> dan <i>Mann-Whitney</i>	69
5.4 Kadar Zat Besi pada <i>Brownies</i> Panggang	73
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN.....	76
6.1 Simpulan	76
6.2 Saran	77
6.2.1 Saran Untuk Remaja Putri	77
6.2.2 Saran untuk Institusi	77
6.2.3 Saran Untuk Peneliti Selanjutnya	78
DAFTAR PUSAKA.....	79
LAMPIRAN	83