

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 GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
BAB I 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 Manfaat Bagi Peneliti.....	4
1.5.2 Manfaat Bagi Institusi.....	5
1.5.3 Manfaat Bagi Masyarakat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Remaja	10
2.2.1 Pengertian Remaja	10
2.2.2 Kebutuhan Gizi Remaja	10

2.2.3	Masalah Gizi Pada Remaja	11
2.3	Anemia.....	12
2.3.1	Pengertian Anemia.....	12
2.3.2	Penyebab Anemia	13
2.3.3	Tanda-tanda Anemia	13
2.3.4	Prevalensi Anemia	14
2.3.5	Pencegahan Anemia Pada Remaja.....	15
2.4	Zat Besi	15
2.4.1	Pengertian Zat Besi	15
2.4.2	Sumber Zat Besi.....	16
2.4.3	Kebutuhan Zat Besi.....	17
2.5	Kurma	18
2.5.1	Pengertian Kurma	18
2.5.2	Kandungan Gizi Kurma	19
2.6	<i>Mulberry</i>	20
2.6.1	Pengertian <i>Mulberry</i>	20
2.6.2	Kandungan Gizi <i>Mulberry</i>	21
2.7	<i>Pie</i> Susu	21
2.8	Uji Daya Terima	22
2.9	Panelis.....	23
2.10	Uji Kadar Fe.....	25
2.11	Kerangka Konsep.....	26
2.12	Penjelasan Kerangka Konsep.....	26
2.13	Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN		28
3.1	Desain Penelitian	28
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	29
3.2.1	Pembuatan dan Uji Daya Terima <i>Pie</i> Susu MURYMA	29
3.2.2	Analisis Kadar Fe.....	29
3.3	Sampel dan Besar Sampel.....	29
3.3.1	Sampel Penelitian.....	29
3.3.2	Besar Sampel.....	29

3.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	30
3.4.1	Variabel Bebas	30
3.4.2	Variabel Terikat	30
3.5	Kerangka Operasional.....	33
3.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data.....	34
3.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	34
3.6.2	Instrumen Pembuatan.....	34
3.6.3	Teknik Pengambilan Data Uji Daya Terima.....	39
3.6.4	Uji Kadar Fe.....	40
3.7	Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		42
4.1	Gambaran Umum Produk	42
4.2	Karakteristik Formulasi	42
4.3	Hasil Uji Organoleptik.....	43
4.4	Hasil Uji Statistik.....	45
4.4.1	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Formulasi	45
4.4.2	Hasil Uji Mann Whitney Formulasi.....	46
4.5	Hasil Uji Kadar Fe	47
BAB V PEMBAHASAN		48
5.1	Karakteristik Uji Daya Terima Formulasi <i>Pie</i> Susu	48
5.2	Hasil Uji Kadar Fe Formulasi <i>Pie</i> Susu.....	51
5.3	Harga Bahan Pokok Formulasi <i>Pie</i> Susu Muryma P1	52
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN		54
6.1	Simpulan	54
6.2	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN.....		63