

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	4
D. Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Anemia pada Remaja.....	6
B. Bolu Kering.....	7
C. Tepung Kelor.....	8
D. Jambu Biji.....	10
E. Nilai Gizi.....	10
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	13
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	13
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
C. Alat dan Bahan.....	13
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	15
E. Prosedur Penelitian.....	17
F. Metode Analisis.....	17
G. Teknik Pengolahan Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Deskripsi Produk.....	23
B. Mutu Organoleptik.....	25
C. Nilai Energi.....	28
D. Kadar Karbohidrat.....	29
E. Kadar Protein.....	29
F. Kadar Lemak.....	31
G. Kadar Zat Besi.....	31

H. Vitamin C.....	32
I. Taraf Perlakuan.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan.....	35
B. Saran.....	35

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. SNI Bolu Kering.....	8
Tabel 2. Kandungan Nutrisi Polong, Daun Segar dan Serbuk Daun Kelor.....	9
Tabel 3. Desain Rancangan Acak Lengkap.....	13
Tabel 4. Proporsi Bahan pada Tiap Taraf Perlakuan.....	14
Tabel 5. Definisi Operasional.....	15
Tabel 6. Karakteristik Bolu Kering Tiap Taraf Perlakuan Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	22
Tabel 7. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Bolu Kering.....	24
Tabel 8. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Bolu Kering.....	25
Tabel 9. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Bolu Kering.....	25
Tabel 10. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Bolu Kering.....	26
Tabel 11. Nilai Energi pada Bolu Kering Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	27
Tabel 12. Kadar Karbohidrat pada Bolu Kering Subtitusi Tepung Daun Kelordan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	28
Tabel 13. Kadar Protein pada Bolu Kering Subtitusi Tepung Daun Kelordan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	28
Tabel 14. Skor Asam Amino pada Bolu Kering Subtitusi Tepung Daun Kelordan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	29
Tabel 15. Kadar Lemak pada Bolu Kering Subtitusi Tepung Daun Kelordan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	30
Tabel 16. Kadar Zat Besi pada Bolu Kering Subtitusi Tepung Daun Kelordan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	30
Tabel 17. Kadar Vitamin C pada Bolu Kering Subtitusi Tepung Daun Kelordan Penambahan Selai Jambu Biji Merah.....	31
Tabel 18. Karakteristik Bolu Kering.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir <i>Hedonic Scale Test</i> .....	35
Lampiran 2. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	36
Lampiran 3. Hasil Rangking Pentingnya Variabel terhadap Mutu Bolu Kering dan Bobot Masing-masing Variabel.....	37
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik.....	38
Lampiran 5. Analisis Varians Pagaruh Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Penambahan Selai Jambu Biji Merah terhadap Warna.....	39
Lampiran 6. Analisis Varians Pagaruh Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Penambahan Selai Jambu Biji Merah terhadap Aroma.....	41
Lampiran 7. Analisis Varians Pagaruh Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Penambahan Selai Jambu Biji Merah terhadap Rasa.....	42
Lampiran 8. Analisis Varians Pagaruh Subtitusi Tepung Daun Kelor dan Penambahan Selai Jambu Biji Merah terhadap Tekstur.....	43
Lampiran 9. Standar Resep.....	44
Lampiran 10. Proporsi Bahan pada Tiap Taraf Perlakuan.....	45
Lampiran 11. Nilai Gizi Bolu Kering Tiap Taraf Perlakuan.....	46
Lampiran 12. Perhitungan Skor Asam Amino.....	48
Lampiran 13. Perhitungan Mutu Cerna Protein.....	50
Lampiran 14. Perhitungan <i>Net Protein Utilization</i> .....	51