

DAFTAR ISI

		Halaman
KATA	PENGANTAR	ii
DAFTAR	ISI	iii
DAFTAR	TABEL	v
DAFTAR	GAMBAR	vi
DAFTAR	LAMPIRAN	vii
BAB I	PENDAHULUAN	1
	A. Latar Belakang Masalah	1
	B. Rumusan Masalah	3
	C. Tujuan Penelitian	3
	D. Manfaat Penelitian	4
	E. Kerangka Konsep	5
	F. Hipotesis	5
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA	6
	A. Anemia Remaja	7
	B. Zat Besi (Fe)	7
	C. Hati Ayam	8
	D. Jeruk Nipis	10
	E. Asam Jawa	11
	F. Belimbing Wuluh	11
	G. Marinasi	12
	H. Denaturasi Protein	13
	I. Mutu Gizi	14
	J. Nilai Energi	15
	K. Mutu Organoleptik	16
	L. Perlakuan Terbaik	17
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	18
	A. Jenis dan Desain Penelitian	18
	B. Waktu dan Tempat Penelitian	18
	C. Alat dan Bahan Penelitian	18
	D. Variabel Penelitian	20
	E. Definisi Operasional	20
	F. Prosedur Penelitian	23
	G. Metode Analisis	29
	H. Metode Pengolahan dan Analisis Data	34
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	36
	A. Deskripsi Produk	36
	B. Rendemen	38

C.	Mutu Gizi	8	39	
1.	Kadar Protein		39	
2.	Kadar Lemak.....		40	
3.	Kadar Karbohidrat.....		41	
4.	Nilai Energi		42	
D.	Kadar Zat Besi	9	44	
E.	Mutu Organoleptik		45	
1.	Uji Deskripsi.....		45	
2.	Uji Hedonik		47	
a)	Warna.....		47	
b)	Aroma.....		48	
c)	Rasa.....		49	
d)	Tekstur		51	
F.	Taraf Perlakuan Terbaik	12	52	
BAB III	KESIMPULAN	DAN	SARAN	55
A.	Kesimpulan	7		55
B.	Saran	8		55
	DAFTAR PUSTAKA.....			56
	LAMPIRAN-LAMPIRAN.....			60

