

# DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I      PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Manfaat Keilmuan.....	5
2. Manfaat Praktis.....	5
E. Kerangka Konsep.....	6
F. Hipotesis Penelitian.....	7
BAB II     TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Prevalensi Anemia Remaja Putri.....	8
B. Pola Konsumsi Pangan Rendah.....	9
C. Pemberian Makanan Tinggi Protein, Zat Besi, dan Vitamin C.....	11
D. Substitusi Pangan Lokal.....	12
1. Karakteristik Siamay.....	12
2. Daging Ayam.....	12
3. Teri Nasi.....	13
4. Bayam Merah.....	16
5. Kacang Merah.....	17
E. Kadar Zat Gizi.....	19
1. Kadar Air.....	19
2. Kadar Abu.....	19
3. Kadar Protein.....	20
4. Kadar Lemak.....	20
5. Kadar Karbohidrat.....	21
6. Kadar Zat Besi.....	21
7. Kadar Vitamin C.....	22
8. Kandungan energi.....	22
F. Mutu Organoleptik.....	23
1. Aroma.....	23
2. Warna.....	23
3. Tekstur.....	24
4. Rasa.....	24
G. Perlakuan Terbaik.....	25
BAB III    METODE PENELITIAN.....	26

	A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	26
	B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
	C. Alat dan Bahan Penelitian.....	27
	1. Alat.....	27
	2. Bahan.....	29
	D. Variabel Penelitian.....	31
	E. Definisi Operasional Variabel.....	32
	F. Metode Penelitian.....	33
	1. Penelitian Pendahuluan.....	33
	2. Penelitian Utama.....	35
	G. Metode Analisis.....	38
	1. Kadar Zat Gizi.....	38
	2. Kandungan energi.....	42
	3. Mutu Organoleptik.....	43
	4. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	43
	H. Pengolahan dan Analisis Data.....	44
	1. Kadar Zat Gizi.....	44
	2. Mutu Organoleptik.....	44
	3. Taraf Perlakuan Terbaik.....	45
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
	A. Deskripsi Produk.....	46
	B. Kadar Zat Gizi.....	49
	1. Kadar Air.....	49
	2. Kadar Abu.....	50
	3. Kadar Protein.....	51
	4. Kadar Lemak.....	53
	5. Kadar Karbohidrat.....	54
	6. Kadar Zat Besi.....	55
	7. Kadar Vitamin C.....	57
	8. Kandungan energi.....	58
	C. Mutu Organoleptik.....	59
	1. Warna.....	59
	2. Aroma.....	60
	3. Rasa.....	61
	4. Tekstur.....	63
	D. Taraf Perlakuan Terbaik.....	64
	E. Saran Penyajian.....	66
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
	A. Kesimpulan.....	68
	B. Saran.....	68
	DAFTAR PUSTAKA.....	69
	LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	74