

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Identifikasi masalah.....	2
1.3. Keterbatasan masalah	3
1.4. Perumusan masalah	3
1.5. Tujuan penelitian.....	3
1.5.1. Tujuan umum.....	3
1.5.2. Tujuan khusus	3
1.6. Manfaat penelitian.....	4
1. Manfaat bagi masyarakat	4
2. Manfaat bagi institusi.....	4
3. Manfaat bagi penulis.....	4
1.7. Keterbaruan penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Anemia.....	7
2.1.1. Pengertian anemia	7
2.1.2. Klasifikasi anemia.....	7
2.1.3. Patofisiologi anemia.....	8
2.1.4. Gejala anemia	8
2.2. Hemoglobin.....	9
2.2.1. Komponen dan karakteristik darah	9
2.2.2. Peredaran darah	9
2.3. Zat Besi.....	10
2.3.1. Pengertian zat besi	10
2.3.2. Absorpsi zat besi	10
2.3.3. Faktor penghambat dan pendukung absorpsi Fe	12
2.3.4. Metabolisme dan hematopoiesis	13

2.4. Asam folat.....	14
2.4.1. Pengertian asam folat	14
2.4.2. Kecukupan asam folat dan sumber makanan	14
2.4.3. Kelebihan dan kekurangan konsumsi asam folat.....	14
2.4.4. Absorpsi, metabolisme, dan simpanan folat.....	14
2.5. Udang	16
2.5.1. Kandungan zat gizi udang	16
2.5.2. Varietas udang	16
2.5.3. Pemilihan dan pengolahan udang segar	17
2.6. Bit merah	18
2.6.1. Pengertian bit	18
2.6.2. Kandungan dan manfaat bit.....	19
2.6.3. Jenis bit dan cara konsumsi bit yang tepat	19
2.7. Sup krim instan	20
2.7.1. Teknik pengolahan sup krim	20
2.7.2. Bahan baku penunjang sup krim.....	21
2.8 Teknik Pengawetan Makanan.....	22
2.8.1 Pengujian organoleptik (evaluasi sensori)	22
2.8.2. Kerangka berfikir.....	24
2.8.3. Kerangka konsep	25
2.8.4. Hipotesis	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1. Desain, waktu dan tempat penelitian.....	27
3.2. Bahan dan Alat	27
3.3. Prosedur Penelitian.....	28
3.4. Variabel penelitian	32
3.5. Analisis organoleptik.....	32
3.6. Analisis kimia	32
3.6.1. Penetapan karbohidrat metode by Difference	32
3.6.2. Penetapan kadar protein kasar metode kjedahl.....	33
3.6.3 Penentuan kadar lemak kasar metode sokhlet.....	33
3.6.4. Penetapan kadar abu metode pengabuan kering	34
3.6.5. Penetapan kadar Air metode gravimetri.....	34
3.6.6. Penetapan kadar zat besi metode spectrometer serapan atom (SSA) ..	35
3.6.7. Penetapan kadar asam folat metode HPLC	36
3.7. Analisis data.....	37
3.8. Definisi konseptual.....	37
3.9. Definisi operasional.....	37

BAB IV HASIL	40
4.1. Deskripsi Produk	40
4.2. Hedonik Produk	40
4.3. Mutu Hedonik Produk	42
4.4 Kandungan Gizi	43
BAB V PEMBAHASAN.....	45
5.1. Deskripsi Produk	45
5.2. Penilaian Organoleptik.....	46
5.3. Kandungan Gizi.....	51
5.4. Analisis Fisik.....	57
5.5. Pendugaan umur daya simpan	58
5.6. Kelebihan dan Kekurangan Penelitian.....	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	60
6.1. Kesimpulan	60
6.2. Saran	61
DAFTAR REFERENSI	62