

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENYATAAN KEASLIAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Pembatasan Masalah.....	2
1.4 Rumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	3
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	4
1.8 Hipotesis Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Anemia.....	8
2.2 Asam Folat.....	10
2.3 Besi (Fe).....	11
2.4 Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>).....	12
2.5 Gedi.....	13
2.6 <i>Snack</i> Nori.....	15
2.7 Zat Gizi.....	17
2.8 Analisis Organoleptik.....	18
2.9 Analisis Data.....	20
2.10 Kerangka Berfikir.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Desain, Waktu, dan Tempat.....	23
3.2 Bahan dan Alat.....	23
3.3 Tahapan Penelitian.....	23
3.4 Definisi Operasional.....	29

BAB IV HASIL PENELITIAN	31
4.1 Penentuan Formulasi Pembuatan <i>Snack</i> Nori.....	31
4.2 Uji Organoleptik.....	34
4.3 Uji Nilai Gizi <i>Snack</i> Nori.....	39
BAB V PEMBAHASAN	42
1.1 Deskripsi Produk.....	42
1.2 Uji Organoleptik.....	42
1.3 Uji Nilai Gizi <i>Snack</i> Nori.....	47
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	52
6.1 Kesimpulan.....	52
6.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN 1	62
LAMPIRAN 2	66
LAMPIRAN 3	67
LAMPIRAN 4	68
LAMPIRAN 5	69
LAMPIRAN 6	70
LAMPIRAN 7	71
LAMPIRAN 8	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Review Beberapa Penelitian yang Terkait	4
Tabel 2.1 Batasan anemia menurut WHO berdasarkan kadar Hb.....	9
Tabel 2.2 Kandungan gizi pada daun gedhi	14
Tabel 2.3 Komponen 100 gram snack nori	16
Tabel 2.4 Standar Nasional Nori	17
Tabel 3.1 Formulasi <i>snack</i> nori	24
Tabel 3.2 Definisi Operasional.....	29
Tabel 4.1 Jumlah nori yang dihasilkan.....	32
Tabel 4.2 Hasil Penelitian Uji Mutu dan Sifat <i>Snack</i> Nori	34
Tabel 4.3 Hasil Uji Nilai Gizi <i>Snack</i> Nori.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Eucheuma cottonii</i>	13
Gambar 2.2 Tanaman gedi.....	14
Gambar 2.3 Proses pembuatan nori.....	16
Gambar 2.4 Kerangka berfikir.....	21
Gambar 2.5 Kerangka Konsep.....	22
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Snack Nori.....	25
Gambar 4.1 Formulasi rasio antara daun gedi dan rumput laut	31
Gambar 4.2 <i>Snack</i> Nori Daun Gedi	33
Gambar 4.3 Grafik perbandingan <i>snack</i> nori dari segi mutu hedonik dan hedonik	35