

## 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 .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Identifikasi masalah .....	2
1.3. Rumusan masalah .....	3
1.4. Tujuan penelitian .....	3
1.4.1. Tujuan umum .....	3
1.4.2. Tujuan khusus .....	3
1.5. Manfaat penelitian .....	4
1.5.1. Manfaat bagi masyarakat .....	4
1.5.2. Manfaat bagi institusi .....	4
1.5.3. Manfaat bagi penulis .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Anemia .....	5
2.1.1. Pengertian anemia .....	5
2.1.2. Klasifikasi anemia .....	5
2.1.3. Patofisiologi anemia .....	6
2.1.4. Etiomologi anemia .....	6
2.1.5. Gejala anemia .....	7
2.2. Zat Besi .....	7
2.2.1. Pengertian zat besi .....	7
2.2.2. Metabolisme zat besi .....	7
2.2.3. Absorpsi zat besi .....	8
2.2.4. Kebutuhan zat besi .....	9
2.3. Asam folat .....	9
2.3.1. Pengertian asam folat .....	9
2.3.2. Kelebihan dan kekurangan konsumsi asam folat .....	10
2.3.3. Absorpsi, metabolisme dan simpanan folat .....	10
2.3.4. Kebutuhan asam folat .....	11
2.4. Ikan kurisi .....	11
2.4.1. Klasifikasi pada Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ) .....	11
2.4.2. Pengertian dan karakteristik pada ikan kurisi .....	12
2.5. Bayam merah .....	13

2.5.1. Klasifikasi bayam merah .....	13
2.5.2. Pengertian bayam merah .....	13
2.5.3. Kandungan gizi pada bayam merah .....	14
2.5.4. Mnafaat bayam merah .....	15
2.6. Laksa .....	15
2.6.1. Pengertian laksa .....	16
2.6.2. Bahan Pembuat Mie pada Laksa Belitung .....	16
2.6.3. Bahan tambahan laksa .....	17
2.7. Organoleptik .....	19
2.8. Kerangka berfikir .....	21
2.9. Kerangka konsep .....	22
2.10. Hipotesis .....	23
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1. Desain, tempat dan waktu penelitian .....	24
3.1.1. Penelitian pendahuluan .....	24
3.1.2. Penelitian lanjutan .....	24
3.2. Bahan dan Alat .....	24
3.2.1. Bahan .....	24
3.2.2. Alat .....	24
3.3. Prosedur Penelitian .....	25
3.3.1. Penentuan formulasi laksa Belitung .....	25
3.3.2. Pengolahan mie pada laksa Belitung .....	25
3.4. Variabel penelitian .....	26
3.5. Analisis organoleptik .....	27
3.6. Analisis zat gizi .....	27
3.6.1. Kadar protein .....	27
3.6.2. Kadar lemak .....	28
3.6.3. Kadar karbohidrat .....	28
3.6.4. Kadar abu .....	28
3.6.5. Kadar air .....	29
3.6.6. Kadar zat besi .....	29
3.6.7. Kadar asam folat .....	30
3.7. Analisis data .....	30
3.8. Definisi konseptual .....	31
3.9. Definisi operasional .....	33
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>34</b>
4.1 Deskripsi Produk .....	34
4.2 Kandungan Gizi pada Ikan Kurisi Segar .....	35
4.3 Hedonik .....	35
4.4 Mutu Hedonik .....	38
4.5 Kandungan Gizi Mie pada Laksa Belitung .....	40
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
5.1 Deskripsi Produk .....	43
5.2 Kandungan Gizi pada Ikan Kurisi Segar .....	44
5.3 Penilaian Organoleptik .....	44
5.3.1 Warna .....	44

5.3.2 Aroma	45
5.3.3 Rasa	46
5.3.4 Tekstur	47
5.4 Kandungan Gizi	47
5.4.1 Kadar Air	48
5.4.2 Kadar Abu	48
5.4.3 Kadar Karbohidrat	49
5.4.4 Kadar Lemak	49
5.4.5 Kadar Protein	50
5.4.6 Kadar Zat Besi	50
5.4.7 Kadar Asam Folat (vit B9)	51
5.5 Kelebihan dan Kekurangan Penelitian	52
BAB VI KESIMPUNAN DAN SARAN	53
6.1 Kesimpulan	53
6.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1. Angka kecukupan zat besi yang di anjurkan .....	9
Tabel 2.2. Kebutuhan asam folat berdasarkan umur .....	11
Tabel 2.3. Klasifikasi ikan kurisi .....	12
Tabel 2.4. Komposisi kimia ikan kurisi .....	12
Tabel 2.5. Klasifikasi bayam merah .....	15
Tabel 2.6. Komposisi zat gizi bayam merah per 100 gram berat .....	15
Tabel 2.7. Syarat Mutu Mie Basah Matang Menurut SNI 01-2987-2015 .....	16
Tabel 3.1. Formulasi laksa Belitug .....	25
Tabel 3.2. Definisi Operasional .....	33
Tabel 4.1 Formulasi Mie pada Laksa Belitung .....	34
Tabel 4.2 Kandungan Gizi pada Ikan Kurisi Segar .....	35
Tabel 4.3 Hasil Uji Hedonik Mie pada Laksa Belitung dengan Rasio Bayam Merah dan Ikan Kurisi pada Panelis Semi Terlatih dan Konsumen .....	36
Tabel 4.4 Hasil Mutu Hedonik Mie pada Laksa Belitung dengan Rasio Bayam Merah dan Ikan Kurisi pada Panelis Semi Terlatih .....	39
Tabel 4.5 Kandungan Gizi Mie pada Laksa Belitung .....	41

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1. Ikan kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ) .....	11
Gambar 2.2. Bayam merah ( <i>Amaranthus tricolor L.</i> ) .....	13
Gambar 2.3. Laksa Belitung .....	15
Gambar 2.4. Kerangka berfikir .....	21
Gambar 2.5. Kerangka konsep .....	22
Gambar 3.1. Diagram alir proses pembuatan mie pada laksa Belitung .....	26

**DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Lembar Persetujuan Sebagai Panelis
- Lampiran 2 Formulir Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Mie pada Laksa Belitung
- Lampiran 3 Keterangan Lolos Kaji Etik
- Lampiran 4 Perhitungan Informasi Nilai Gizi
- Lampiran 5 Label Informasi Nilai Gizi dan Biaya Produksi Mie pada Laksa Belitung
- Lampiran 6 Laporan Pengujian Zat Gizi
- Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 8 Dokumentasi Organoleptik
- Lampiran 9 Dokumentasi Label Kemasan Pangan
- Lampiran 10 Analisis Organoleptik
- Lampiran 11 Analisis Zat Gizi