

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN UJIAN SDANG SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT	iv
RIWAYAT HIDUP PENULIS	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	viii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pembatasan Masalah	2
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.6 Keterbaruan Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Deskripsi Teoritis	10
2.1.1 Anemia	10
2.1.1.1 Anemia Gizi	11
2.1.1.1 Anemia Non Gizi	13
2.1.2 Remaja	14
2.1.3 Camilan	15
2.1.4 Kerupuk Pangsit	15
2.1.2.1 Bahan Kerupuk Pangsit	16
2.1.5 Kacang Tolo (<i>Vigna unguiculata L</i>)	20
2.1.7 Zat Besi	21
2.1.8 Daya Terima	23
2.1.9 Analisis Proksimat.....	24
2.1.9.1 Analisis Kadar Air	24
2.1.9.2 Analisis Kadar Abu.....	26

2.1.9.2 Analisis Karbohidrat	26
2.1.9.2 Analisis Protein.....	30
2.1.9.2 Analisis Lemak	31
2.1.10 Kerangka Berfikir	34
2.1.11 Kerangka Konsep	36
2.1.12 Hipotesis	36
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.2 Desain Penelitian	38
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	38
3.2.2 Penelitian Utama	41
3.2.2.1 Desk Analisis	42
3.3 Alat dan Bahan	43
3.3.1 Alat	43
3.3.3 Bahan	44
3.4 Prosedur Penelitian	44
3.4.1 Prsedur Pembuatan Tepung Kacang Tolo	44
3.4.2 Prsedur Pembuatan Kerupuk Pangsit	45
3.4.3 Analisis Nilai Gizi.....	47
3.4.4 Pengujian Daya Terima	51
3.4.5 Teknik Analisis Data	53
3.4.6 Penyajian Data	54
3.5 Organisasi Penelitian	54
3.6 Biaya Penelitian	55
3.7 Rencana Publikasi	55
3.8 Instrumen Penelitian	55
3.5.1 Variabel Penelitian	55
3.5.2 Definisi Konseptual	55
3.5.3 Definisi Operasional	57
BAB 4. HASIL PENELITIAN	60
4.1 Penentuan Formulasi Pembuatan Kerupuk Pangsit	60

4.2 Nilai Gizi Kerupuk Pangsit	61
4.2.1 Kadar Air	62
4.2.2 Kadar Abu	62
4.2.3 Protein	63
4.2.4 Lemak	63
4.2.5 Karbohidrat	64
4.2.6 Zat Besi	64
4.3 Uji Organoleptik	64
4.3.1 Uji Tingkat Kesukaan	65
BAB 5. PEMBAHASAN	70
5.1 Deskripsi Produk	70
5.2 Nilai Gizi Produk Kerupuk Pangsit	71
5.2.1 Kadar Air	71
5.2.2 Kadar Abu	72
5.2.3 Protein.....	73
5.2.4 Lemak	74
5.2.5 Karbohidrat	75
5.2.6 Zat Besi	77
5.2.7 Energi	78
5.3 Uji Organoleptik Produk Kerupuk Pangsit	79
5.3.1 Aroma	79
5.3.2 Tekstur	81
5.3.3 Rasa	82
5.3.4 Warna	83
5.3.5 Keseluruhan	84
5.4 Umur Simpan	85
5.5 Penentuan Formula Terpilih	85
5.6 Keterbatasan Penelitian	86
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	87
6.1 Kesimpulan	87
6.2 Saran	88

DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	95

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang Tolo (<i>Vigna unguiculata L</i>).....	20
Gambar 2.4 Kerangka Berfikir.....	34
Gambar 2.3 Kerangka Konsep.....	36
Gambar 3.1 Skema Tahapan Penelitian.....	42
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Tolo.....	45
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	46
Gambar 3.3 Kerupuk Pangsit Formula F0, F1, F2 dan F3.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	4
Tabel 2.1 Nilai Ambang Batas Pemeriksaan Hematokrit dan Hemoglobin	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Tapioka	17
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Terigu	17
Tabel 2.4. Komposisi Zat Gizi Makanan Pada Kacang Tolo Per 100 Gram	20
Tabel 2.6 Angka Kecukupan Gizi zat besi menurut kelompok umur	22
Tabel. 3.1 <i>Trial Error</i> Formulasi Kerupuk Pangsit Dengan Penambahan Tepung Kacang Tolo Dan Tepung Rumput Laut.	38
Tabel 3.2 Formulasi kerupuk pangsit dasar dan kerupuk pangsit substitusi	41
Tabel 3.3 Hasil <i>Desk Analysis</i>	42
Tabel 3.4 Definisi Operasional.....	57
Tabel 4.1 Penambahan Tepung Kacang Tolo pada setiap Formulasi Kerupuk Pangsit.....	61
Tabel 4.2 Hasil Analisis Zat Gizi pada Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Kacang Tolo.....	61
Tabel 4.3 Tingkat Kesukaan Produk Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Kacang Tolo oleh 30 Orang Panelis Konsumen	65
Tabel 5.1 Formula Terpilih Produk Kerupuk PAngsit dengan Penambahan Tepung Kacang Tolo	86