

DAFTAR ISI

INTISARI	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Peneliti.....	5
2. Masyarakat	5
3. Institusi Pendidikan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Anemia	6
2. Zat Besi.....	11
3. <i>Nugget</i> Ayam dan Ikan Teri Kering	17
4. Uji Organoleptik.....	24
5. Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	27
6. Perhitungan Nilai Gizi.....	27
B. Kerangka Pemikiran	29
C. Kerangka Konsep	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian	31

B.	Waktu dan Tempat Penelitian	31
1.	Waktu Penelitian	31
2.	Tempat Penelitian	31
C.	Desain Penelitian	31
1.	Rancangan Percobaan	31
2.	Bahan dan Alat	33
D.	Variabel dan Definisi Operasional	35
1.	Variabel	35
2.	Definisi Operasional	36
E.	Pengumpulan Data	38
1.	Jenis Data	38
2.	Cara Pengumpulan Data	38
F.	Pengolahan dan Analisis Data	40
1.	Teknik Pengolahan Data	40
2.	Teknik Analisis Data	41
G.	Jalannya Penelitian	42
1.	Tahap Persiapan	42
2.	Pembuatan Produk	43
3.	Persiapan Panelis	45
4.	Penentuan Panelis	45
5.	Tahap Pelaksanaan	46
6.	Penyusunan Laporan Akhir	48
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	49
A.	Hasil	49
1.	Pembuatan <i>Nug-Kari</i>	49
2.	Hasil Uji Organoleptik	49
3.	Estimasi Kandungan Zat Besi	50
B.	Pembahasan	53
1.	Pembuatan Formulasi <i>Nug-Kari</i>	53
2.	Uji Organoleptik	54
3.	Penentuan Formulasi Terbaik	57
4.	Estimasi Kandungan Zat Besi	58

5. Estimasi Kandungan Zat Besi Formulasi Terbaik.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	65