

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
LEMBAR PERNYATAAN.....	xi
KATA PENGANTAR	xii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1. Lingkup Masalah.....	5
2. Lingkup Metode	5
3. Lingkup Keilmuan.....	5
4. Lingkup Tempat	6
5. Lingkup Sasaran	6

6. Lingkup Waktu.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Peneliti	6
2. Bagi Masyarakat.....	6
3. Bagi Prodi Gizi.....	7
4. Bagi Keilmuan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. Masa Remaja	8
2. Anemia	10
3. Zat Besi.....	13
4. <i>Cookies</i>	16
5. Ikan Teri	19
6. Oncom	21
7. Uji Organoleptik.....	26
B. Kerangka Teori.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Kerangka Konsep	28
B. Hipotesis.....	28
C. Variabel dan Definisi	28
1. Variabel	28
2. Definisi Operasional.....	29
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	31
E. Sampel Penelitian.....	33
F. Instrumen Penelitian.....	34
G. Prosedur Penelitian.....	36
1. Tahapan Penelitian	36
2. Cara Kerja Pembuatan Produk	38

3. Uji Organoleptik.....	39
4. Analisis Kadar Zat Besi.....	40
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN	42
A. Karakteristik Tepung yang Dihasilkan.....	42
B. Produk <i>Cookies</i> dengan Substitusi Tepung Ikan Teri dan Oncom ..	43
B. Hasil Uji Organoleptik	44
1. Warna	45
2. Aroma	46
3. Rasa	48
4. Tekstur.....	49
5. Formulasi <i>Cookies</i> yang Paling Disukai.....	50
C. Hasil Analisis Kandungan Zat Besi	51
BAB V PEMBAHASAN	55
A. Uji Organoleptik.....	55
1. Warna	55
2. Aroma	57
3. Rasa	58
4. Tekstur.....	60
B. Kandungan Zat Besi	61
C. Keterbatasan/Kekurangan Penelitian	64
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	72