**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL...........................................................................................

LEMBAR PENGESAHAN................................................................................ i

KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI iv

DAFTAR TABEL vi

DAFTAR GAMBAR vii

DAFTAR LAMPIRAN ix

ABSTRAK......................................................................................................... x
BAB I PENDAHULUAN

1. Latar Belakang 1
2. Rumusan Masalah 4
3. Tujuan 4

1. Tujuan Umum 4

2. Tujuan Khusus 4

1. Manfaat 4

1. Bagi Peneliti 4

2. Bagi Responden 4

E. Kerangka Konsep ……………………………………………………………... 5

BAB II Tinjauan Pustaka

1. Anak usia sekolah 6
2. Anemia9
3. Biskuit 13
4. Pengertian Kelor 15
5. Pengertian Labu Kuning 20
6. Tepung Labu Kuning 22
7. Zat Besi………………………….……………………………………………… 23

BAB III Metode Penelitian………………………………………………………….. 31

1. Jenis dan Desain Penelitian 31
2. Tempat dan Waktu…………………………………………………………..... 31
3. Alat dan Bahan………………………………………………………………… 31
4. Metode Penelitian……………………………………………………………… 32
5. Metode Analisis Data………………………………………………………….. 34
6. Variabel Penelitian 37
7. Pengolahan Dan Analisis Data…………………………………………….. 39
8. Jadwal Kegiatan Penelitian………………………………………………… 39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Produk…………………………………………………………….. 40
2. Komposisi Mutu Gizi Biskuit Labu Kuning dengan

Penambahan Tepung Daun Kelor………………………………………… 42

1. Mutu Organoleptik………………………………………………………….. 46
2. Perlakuan Terbaik …………………………………………………………… 49

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan 51
2. Saran 51

DAFTAR PUSTAKA 52

LAMPIRAN 54

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi Anak Usia Sekolah ....................................... 9

Tabel 2. Level hemoglobin di atas permukaan laut (gr/dL)............................... 10

Tabel 3. Syarat Mutu Biskuit 2973-2011 . .......................................................... 14

Tabel 4. Kandungan Gizi pada Daun Segar dan Serbuk Daun Kelor …………. 18

Tabel 5. Kandungan Asam Amino pada Daun Segar dan Serbuk

Daun Kelor………………………………………………………………… 19

Tabel 6. Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 gram Bahan ………………. 21

Tabel 7. Komposisi KimiaTepung Labu Kuning per 100 gram Bahan …….……. 23

Tabel 8. Kandungan Zat Besi dalam Bahan Makanan ………………………….. 29

Tabel 9. Angka Kecukupan Zat Besi yang dianjurkan (per hari) ………………. 30

Tabel 10. Rancangan Penelitian Penambahan Tepung Kelor pada

 Biskuit Tepung Labu Kuning …………………………………………….. 31

Tabel 10. Karakteristik Produk Biskuit Tepung Labu Kuning

dengan Penambahan daun Kelor

Tabel 11. Hasil Analisis Komposisi Gizi Biskuit Labu Kuning dengan

 Penambahan Tepung Daun Kelor (100g)……………………………… 38

Tabel 12. **.**Rincian Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Anak

 Sekolah dalam Sehari…………………………………………………… 49

Tabel 13. Kandungan Gizi per Takaran Saji Biskuit Labu Kuning

 Daun Kelor………………………………………….………………......... 50

Tabel 14. Hasil Uji Organoleptik…………………………………………………… 56

Tabel 15. Hasil ranking Pentingnya Peranan variable

 terhadap Mutu Biskuit……………………………………………………. 59

Tabel 16. Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.……………………………. 60

Tabel 17. Hasil Nilai Perlakuan Variabel…………………………………………… 60

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Perbandingan Nutrisi Daun Kelor Segar dan Serbuk

dengan Beberapa Sumber Nutrisi Lainnya……………………….. 17

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Formulir Penilaian Organoleptik…………………………………. 54

Lampiran 2. Formulir Uji Taraf Perlakuan Terbaik………………………….... 55

Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik 55

Lampiran 4. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik……………………………. 57

Lampiran 5. Hasil ranking Pentingnya Peranan

variable terhadap Mutu Biskuit…………………………………… 58

Lampiran 6. Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik……………………… 60

Lampiran 7. Kandungan Resep………………………………………………… 62