

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Kerangka Konsep.....	5
F. Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Anemia pada Ibu Hamil	7
B. Penyebab Anemia Gizi Besi	8
C. Kebutuhan saat Hamil/Pemenuhan Kebutuhan saat Hamil.....	10
D. Brownies.....	11
E. Tempe.....	11
F. Daun Kelor.....	13
G. Stroberi.....	14
H. Tepung Terigu.....	15
I. Margarin.....	16
J. Telur Ayam.....	16
K. Gula Pasir.....	17
L. Coklat Batang.....	18
M. Coklat Bubuk.....	18
N. Mutu Zat Gizi.....	19
O. Mutu Organoleptik.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
C. Alat dan Bahan.....	27

D. Variabel Penelitian.....	27
E. Definisi Operasional Variabel.....	28
F. Metode Penelitian (Prosedur Penelitian).....	30
1. Penelitian pendahuluan.....	30
a. Penentuan Proporsi Taraf Perlakuan.....	30
b. Perhitungan Mutu Cerna Protein.....	31
2. Penelitian Utama.....	32
a. Prosedur Pembuatan Puree Daun Kelor.....	32
b. Prosedur Pembuatan Tempe Kukus.....	32
c. Pembuatan Brownies.....	32
d. Analisis Mutu Gizi.....	33
e. Analisis Mutu Organoleptik.....	33
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	34
1. Mutu Gizi.....	34
2. Mutu Organoleptik.....	35
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 36
A. Deskripsi Produk.....	36
B. Mutu Gizi.....	37
1. Kadar Protein.....	37
a. Mutu Cerna Protein.....	39
2. Kadar Lemak.....	40
3. Kadar Karbohidrat.....	41
4. Kadar Energi.....	42
5. Kadar Zat Besi.....	44
6. Kadar Vitamin C.....	45
C. Mutu Organoleptik.....	47
1. Warna.....	47
2. Aroma.....	49
3. Rasa.....	50
4. Tekstur.....	51
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	53
 DAFTAR PUSTAKA.....	 55
LAMPIRAN.....	62