

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kacang Merah	5
B. Tepung Kacang Merah	6
C. Bit	7
D. Nastar	8
E. Anemia	12
F. Zat Besi	13
G. Vitamin C	14
H. Uji Organoleptik	15
I. Uji Hedonik	17
J. Kerangka Teori	18
K. Kerangka Konsep	19
L. Definisi Operasional	20
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	22
B. Objek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu	22
D. Pengumpulan Data	22
E. Pengolahan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	31
B. Pembahasan	41

BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
	A. Simpulan	51
	B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA		52
LAMPIRAN		57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Kacang Merah dan Tepung Kacang Merah	6
Tabel 2.	Kandungan Gizi Bit	8
Tabel 3.	Standar Resep Nastar Kacang Merah	9
Tabel 4.	Definisi Operasional	20
Tabel 5.	Formula Produk	23
Tabel 6.	Uji Organoleptik	26
Tabel 7.	Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	30
Tabel 8.	Persentase penilaian Terhadap Warna Produk	32
Tabel 9.	Persentase penilaian Terhadap Aroma Produk	33
Tabel 10.	Persentase penilaian Terhadap Rasa Produk	34
Tabel 11.	Persentase penilaian Terhadap Tekstur Produk	35
Tabel 12.	Persentase penilaian Terhadap Penilaian Keseluruhan Produk	36
Tabel 13.	Kandungan Gizi Nastar Tepung Kacang Merah dengan Selai bit Per Porsi	37
Tabel 14.	Kandungan Gizi Nastar Original per Resep	38
Tabel 15.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Nastar Tepung Kacang Merah dengan Selai Bit per porsi terhadap AKG untuk Wanita Usia Subur	39
Tabel 16.	Standar <i>Food cost</i> nastar tepung kacang merah dengan selai bit formula yang paling disukai	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tepung Kacang Merah	6
Gambar 2.	Bit	7
Gambar 3.	Kue Nastar	8
Gambar 4.	Kerangka Teori Pembuatan Nastar	18
Gambar 5.	Kerangka Konsep Pembuatan Nastar Tepung Kacang Merah dengan Selai Bit	19
Gambar 6.	Proses Pembuatan Selai Bit	24
Gambar 7.	Proses Pembuatan Nastar	25
Gambar 8.	Nastar Tepung Kacang Merah dengan Selai Bit	31
Gambar 9.	Nilai Skala Likert Terhadap Warna Produk	32
Gambar 10.	Nilai Skala Likert Terhadap Aroma Produk	33
Gambar 11.	Nilai Skala Likert Terhadap Rasa Produk	34
Gambar 12.	Nilai Skala Likert Terhadap Tekstur Produk	35
Gambar 13.	Nilai Skala Likert Terhadap Penilaian Keseluruhan Produk	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Persetujuan Panelis	58
Lampiran 2.	Lembar Uji Organoleptik	59
Lampiran 3.	Lembar Absensi Panelis	60
Lampiran 4.	Lembar Hasil Uji Hedonik	62
Lampiran 5.	Hasil Analisis Zat Besi	66
Lampiran 6.	Perhitungan Kandungan Gizi Nastar Dalam 1 Resep	67
Lampiran 7.	Perhitungan Skala Likert	68
Lampiran 8.	Dokumentasi Pembuatan Nastar	69
Lampiran 9.	Dokumentasi Penelitian	70
Lampiran 10.	Leaflet Nastar Kabita	71
Lampiran 11.	Logo dan Label Kabita	72