

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINILITAS	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN	iii
LEMBARAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Anemia	6
B. Bayam Merah	7
C. <i>Churros</i>	10
D. Bahan Pembuatan Churros	11
E. Cara Pembuatan Churros	13
F. Organoleptik	13
G. Kadar Zat Besi	16
H. Kerangka Teori	17
I. Kerangka Konsep	18
J. Definisi Operasional	19
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
D. Alat dan Bahan	22
E. Prosedur Pembuatan	23
F. Pengamatan	26
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan	39

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	47
B. Saran	47

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel		Halaman
Tabel 1	Kecukupan Zat Besi untuk WUS menurut AKG 2019	7
Tabel 2	Perbandingan Kandungan Bayam Merah dan Bayam Hijau dalam 100 gram	9
Tabel 3	Kandungan Gizi <i>Churros</i>	11
Tabel 4	Definisi Operasional	19
Tabel 5	Formulasi Bahan Untuk Membuat <i>Churros</i>	23
Tabel 6	Uji Organoleptik Metode Hedonik	26
Tabel 7	Skala Likert	30
Tabel 8	Perbandingan Kandungan dan Kontribusi Zat Gizi pada Produk <i>Churros</i> berdasarkan ALG 2016	36
Tabel 9	Standar <i>Food Cost Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	37
Tabel 10	Standar <i>Food Cost Churros</i> Tanpa Penambahan Tepung Bayam Merah	38

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
Gambar 1	Bayam Merah	8
Gambar 2	<i>Churros</i>	10
Gambar 3	Kerangka Teori <i>Churros</i> yang telah Dimodifikasi	17
Gambar 4	Kerangka Konsep Pembuatan <i>Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi	18
Gambar 5	Diagram Alir Pembuatan Tepung Bayam Merah	24
Gambar 6	Diagram Alir Pembuatan <i>Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	25
Gambar 7	Hasil Penelitian <i>Snack Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	31
Gambar 8	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Warna <i>Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	32
Gambar 9	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Aroma <i>Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	33
Gambar 10	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Rasa <i>Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	34
Gambar 11	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Tekstur <i>Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	34
Gambar 12	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Penerimaan keseluruhan <i>Churros</i> dengan Penambahan Tepung Bayam Merah	35
Gambar 13	Contoh kemasan dan pelabelan produk <i>Churros</i>	34

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Kuisisioner Uji Organoleptik	54
Lampiran 2 Pernyataan Kesiediaan Menjadi Panelis	55
Lampiran 3 Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik	56
Lampiran 4 Hasil Laboratorium Analisis Kadar Zat Besi	57
Lampiran 5 Hasil Penilaian Organoleptik Skala Likert	58
Lampiran 6 Perhitungan	59
Lampiran 7. <i>Invoice Translation Abstract</i>	61
Lampiran 8 Dokumentasi Proses Pembuatan Produk	62
Lampiran 9 Dokumentasi Proses Uji Organoleptik	64