

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Jambu Biji	6
B. Boba	10
C. Anemia	17
D. Zat Besi	18
E. Vitamin C	20
F. Sifat Organoleptik	20
G. Uji Hedonik / Uji Kesukaan	22
H. Kerangka Teori	24
I. Kerangka Konsep	25
J. Definisi Operasional	26
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b>	
A. Rancangan Penelitian	29
B. Subjek Penelitian	29
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
D. Alat dan Bahan	30
E. Prosedur Kerja	30
F. Pengamatan	32
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	36

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Pengamatan	38
B. Pembahasan	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan	64
B. Saran	64
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>71</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 1	Komposisi Zat Gizi Jambu Biji	7
Tabel 2	Komposisi Zat Gizi Jambu Kristal	8
Tabel 3	Kandungan Vitamin C Berbagai Jenis Buah	8
Tabel 4	Komposisi Zat Gizi Tepung Tapioka	11
Tabel 5	Kalsifikasi Kacang Merah	12
Tabel 6	Komposisi Zat Gizi Kacang Merah Kering	13
Tabel 7	Komposisi Zat Gizi Gula Halus	15
Tabel 8	Komposisi Zat Gizi Cokelat Bubuk	16
Tabel 9	Angka Kecukupan Besi yang dianjurkan untuk Remaja Putri per hari	19
Tabel 10	Definis Operational Pembuatan Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Tinggi Zat Besi Dan Vitamin C Bagi Remaja Putri	26
Tabel 11	Formulasi Bahan Untuk Membuat Boba Tepung Kacangmerah Dengan Penambahan Sari Buah Jambu Biji	31
Tabel 12	Interval Presentasi & Daya Terima Panelis	37
Tabel 13	Persentase Penilaian Panelis terhadap Warna	39
Tabel 14	Persentase Penilaian Panelis terhadap Aroma	40
Tabel 15	Persentase Penilaian Panelis terhadap Rasa	41
Tabel 16	Persentase Penilaian Panelis terhadap Tekstur	42
Tabel 17	Persentase Penilaian Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan	44
Tabel 18	Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji Per Porsi	45
Tabel 19	Kandungan Zat Gizi Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji Per Porsi	46
Tabel 20	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji Per Porsi terhadap AKG untuk Remaja Putri 10-18 Tahun	47
Tabel 21	Standar <i>Food Cost</i> Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji	48

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
Gambar 1	Jambu Biji	7
Gambar 2	Boba	10
Gambar 3	Tepung Kacang Merah	14
Gambar 4	Kerangka Teori	24
Gambar 5	Kerangka Konsep	25
Gambar 6	Diagram Pembuatan Sari Buah Jambu Biji	30
Gambar 7	Diagram Pembuatan Boba	32
Gambar 8	Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji dengan Setiap Formula	38
Gambar 9	Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Warna Produk	39
Gambar 10	Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Aroma Produk	40
Gambar 11	Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa Produk	42
Gambar 12	Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Produk	43
Gambar 13	Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	44
Gambar 14	Kemasan Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji	49

## DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	<i>Informed Consent</i>	72
Lampiran 2	Kuesioner Penelitian	73
Lampiran 3	Daftar Responden Boba Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Jambu Biji	74
Lampiran 4	Penilaian Panelis Perlakuan 1	75
Lampiran 5	Penilaian Panelis Perlakuan 2	76
Lampiran 6	Penilaian Panelis Perlakuan 3	77
Lampiran 7	Kesimpulan Daya Terima	78
Lampiran 8	Setifikat Analisis Zat Besi	79
Lampiran 9	Data Analisis Vitamin C	80
Lampiran 10	Perhitungan Kandungan Gizi	81
Lampiran 11	Perhitungan Rendemen	82
Lampiran 12	Perhitungan Skala Likert	83
Lampiran 13	Dokumentasi	84
Lampiran 14	Uji Organoleptik	85
Lampiran 15	Uji Analisis Vitamin C	86
Lampiran 16	Uji Analisis Zat Besi	87