

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
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
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>6</b>
A. <i>Cookies</i>	6
B. Tempe	11
C. Bayam Hijau	13
D. Remaja	14
E. Anemia	15
F. Zat Besi	17
G. Uji Organoleptik	18
H. Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)	20
I. <i>Food Cost</i>	21
J. Kerangka Teori	22
K. Kerangka Konsep	23
L. Definisi Operasional	24
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>28</b>
A. Rancangan Penelitian	28
B. Subjek Penelitian	28
C. Lokasi dan Waktu	28

D. Alat dan Bahan	29
E. Prosedur Kerja	29
F. Pengamatan	34
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>39</b>
A. Hasil	39
B. Pembahasan	47
<b>BAB V PENUTUP</b>	<b>59</b>
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	65

## DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Syarat Mutu <i>Cookies</i>	7
Tabel 2.	Standar Resep <i>Cookies</i>	10
Tabel 3.	Kandungan Gizi Tempe Per 100 gram Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia	12
Tabel 4.	Syarat Mutu Tempe	13
Tabel 5.	Kandungan Gizi Bayam Hijau Per 100 gram Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia	14
Tabel 6.	Ambang Batas Anemia Menurut Kelompok Umur	15
Tabel 7.	Definisi Operasional	24
Tabel 8.	Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> F1, F2, F3, dan F4	29
Tabel 9.	Formulasi Bahan-Bahaan Untuk Membuat <i>Cookies</i>	30
Tabel 10.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	34
Tabel 11.	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	38
Tabel 12.	Kandungan Gizi <i>Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Bayam dan Tepung Tempe 30 gram/Porsi	44
Tabel 13.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi <i>Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Bayam dan Tepung Tempe 30 gram/Porsi Terhadap AKG Untuk Remaja Putri Usia 15 – 20 Tahun	45
Tabel 14.	Standar <i>Food Cost</i> dengan Penambahan Tepung bayam Dan Tepung Tempe	46

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Cookies</i>	6
Gambar 2. Tempe ( <i>Rhizopus oligosporus</i> )	11
Gambar 3. Bayam Hijau	13
Gambar 4. Kerangka Teori Pembuatan <i>Cookies</i>	22
Gambar 5. Kerangka Konsep Pembuatan <i>Cookies</i>	23
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Bayam	31
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe	32
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i>	33
Gambar 9. <i>Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Bayam dan Tepung Tempe (F1 : 20%; F2 : 30%; F3 : 60%; F4 : 100%)	39
Gambar 10. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk	40
Gambar 11. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk	41
Gambar 12. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk	42
Gambar 13. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk	43
Gambar 14. Persentase Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	44

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Formulir Kesiediaan Menjadi Responden	66
Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik	67
Lampiran 3. Lembar Daftar Hadir Panelis	68
Lampiran 4. Lembar Hasil Uji Organoleptik Panelis	71
Lampiran 5. Lembar Hasil Laboratorium Analisis Zat Besi	76
Lampiran 6. Lembar Perhitungan Skala Likert	77
Lampiran 7. Lembar Dokumentasi Penelitian	79