

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Anemia	9
2. Tempe	10
3. Fortifikasi	11
4. Enkapsulasi	14
5. Pektin	16
6. Kulit Pisang.....	18

7. Metode <i>Atomic Absorption Spectrometry</i> (AAS).....	20
8. Uji Organoleptik	21
B. Kerangka Teori.....	24
C. Kerangka Konsep.....	25
D. Hipotesis	25
BAB III. METODE PENELITIAN	26
A. Jenis dan Rancangan.....	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
C. Variabel Penelitian.....	26
D. Definisi Operasional	27
E. Alat dan Bahan Penelitian	28
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	29
G. Metode Analisis Data.....	29
H. Jalannya Penelitian	30
I. Etika Penelitian.....	34
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Hasil	35
1. Deskripsi Produk.....	35
2. Uji Organoleptik	35
3. Kadar Besi	37
B. Pembahasan	38
1. Uji Organoleptik	38
2. Kadar Besi	43
3. Kelemahan Penelitian	44

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	53



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Uji Daya Terima Dan Kadar Besi Tempe Terfortifikasi Feso₄ Yang Dienkapsulasi Dengan Matriks Berbasis Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Dan Pisang Raja (Musa Sapientum)
AGFIANA BERLIANI, Fatma Zuhrotun Nisaââ„¸, STP, MP. ; Aviria Ermamilia, S.Gz, M.Gizi, R.D
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>