

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR SINGKATAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. Pendahuluan.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II. Tinjauan Pustaka	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Anemia	7
2. Zat besi (Fe).....	9
3. Hemoglobin.....	12
4. Serum feritin	13
5. Kebutuhan zat besi pada masa remaja	14
6. Fortifikasi zat besi	16
7. Tempe dan sari tempe	17
8. Susu tempe fermentasi sinbiotik	19

9. Prebiotik, probiotik, dan sinbiotik.....	20
B. kerangka teori	24
C. Kerangka Konsep.....	25
D. Hipotesa	25
BAB III. Metode Penelitian	26
A. Jenis dan disain penelitian	26
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	27
C. Populasi dan Subjek Penelitian	28
D. Identifikasi variabel penelitian	29
E. Definisi operasional variable.....	29
F. Instrumen penelitian.....	31
G. Langkah kerja	33
H. Jenis dan metode pengambilan data	40
I. Manjemen dan analisa data.....	40
J. Etika penelitian.....	41
K. Jalannya penelitian.....	41
L. Kelemahan penelitian	44
M. Kesulitan penelitian.....	44
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. HASIL	46
B. PEMBAHASAN	54
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. KESIMPULAN	60
B. SARAN	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kadar hemoglobin sebagai indikator anemia	13
Tabel 2. Bahan pembuatan susu tempe fermentasi sinbiotik per 500 ml.....	19
Tabel 3. Kandungan gizi susu tempe fermentasi sinbiotik per 100 ml.....	20
Tabel 4. Alat dan bahan skrining	31
Tabel 5. Alat dan bahan pengembangbiakan bakteri <i>starter</i>	32
Tabel 6. Alat dan bahan pembuatan susu starter	32
Tabel 7. Alat dan bahan pembuatan sari tempe.....	32
Tabel 8. Alat dan bahan pembuatan susu tempe fermentasi	32
Tabel 9. Alat dan bahan mengemas produk susu fermentasi sinbiotik.....	33
Tabel 10. karakteristik responden	49
Tabel 11. kadar hemoglobin dan serum feritin setelah intervensi	50
Tabel 12. Asupan susu tempe fermentasi sinbiotik	50
Tabel 13. Uji univariat median variable pada kelompok kontrol dan perlakuan ..	51
Tabel 14. Uji bivariat kadar Hemoglobin dan serum feritin	52
Tabel 15. korelasi variable luar dengan variabel terikat	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka teori	24
Gambar 2 Kerangka konsep	25
Gambar 3 Rancangan penelitian.....	26
Gambar 4 Alur pembuatan MRS	33
Gambar 5 Alur pembuatan NaCl	34
Gambar 6 Alur pembuatan susu 100 ml.....	34
Gambar 7 Alur pembuatan susu 10 ml	34
Gambar 8 Alur pembuatan <i>starter</i>	36
Gambar 9 Alur pembuatan sari tempe	36
Gambar 10 alur susu tempe fermentasi sinbiotik	37
Gambar 11 alur Pengemasan produk	38
Gambar 12 alur jalannya penelitian	41
Gambar 13 cara pembagian susu	45
Gambar 14 alur pengambilan responden	47
Gambar 15 Proses pembuatan susu tempe fermentasi sinbiotik	65
Gambar 16 Proses pengemasan susu tempe fermentasi sinbiotik	66
Gambar 17 Kegiatan di Lapangan	68

DAFTAR LAMPIRAN

Dokumentasi kegiatan.....	65
Berkas penelitian	70
<i>Ethical Clearance</i>	86
Pengolahan data	87

DAFTAR SINGKATAN

AGB	: Anemia gizi besi
DALYs	: Adjusted life years
DMT-1	: Divalent metal transporter-1
ELISA	: Enzyme-linked immunosorbent assay
FeSO ₄	: Ferrous sulphate
FOS	: Fruktooligosakarida
Hb	: Hemoglobin
IQR	: Interquartile range
L. plantarum	: Lactobacillus plantarum
NaFeEDTA	: Natrium ferric ethylenediamine
RBV	: Relative bioavailability value
RCT	: Randomised Controlled Trial
SCFA	: Short chain fatty acid
SQFFQ	: Semi quantitative food frequency
WHO	: World Health Organization