

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Anemia Defisiensi Besi.....	8
2. Zat Besi	9
3. Fortifikasi Zat Besi pada Makanan (FeSO_4)	12
4. Mikrobiota Usus	13
5. Tempe	14
6. Prebiotik (Fruktooligosakarida)	16
7. Probiotik (<i>Lactobacillus plantarum</i> Dad13)	18
8. Metabolisme Zat Besi oleh Bakteri	19
B. Kerangka Teori	22
C. Kerangka Konsep.....	23

D. Hipotesis Penelitian.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
C. Populasi dan Subyek Penelitian.....	25
D. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional.....	27
F. Instrumen Penelitian.....	29
G. Langkah Kerja.....	30
H. Jenis dan Cara Pengambilan Data	35
I. Manajemen dan Analisis Data	36
J. Jalannya Penelitian.....	36
K. Etika Penelitian	38
L. Kesulitan Penelitian.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Karakteristik Umum Subyek Penelitian dan Orang Tua.....	42
Tabel 3. Tingkat Kepatuhan Konsumsi Susu Tempe Fermentasi Sinbiotik	44
Tabel 4. Perubahan Total Populasi <i>Lactobacillus</i> dan <i>E.coli</i>	46
Tabel 5. Perbandingan Asupan Zat Gizi Subjek	47
Tabel 6. Korelasi Asupan Zat Gizi dengan Total Populasi <i>E.coli</i> dan <i>Lactobacillus</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka teori penelitian	22
Gambar 2. Kerangka konsep penelitian	23
Gambar 3. Bagan alir rancangan penelitian	25
Gambar 4. Alur Keikutsertaan Subyek Penelitian.....	41
Gambar 5. Susu Tempe Fermentasi Sinbiotik.....	44
Gambar 6. Grafik Frekuensi Buang Air Besar	45
Gambar 7. Susu tempe kontrol (kiri), perlakuan (kanan)	71
Gambar 8. Proses pembagian susu	71
Gambar 9. Proses handling feses	71
Gambar 10. Enumerasi total populasi bakteri (<i>E.coli</i> & <i>Lactobacillus</i>).....	71
Gambar 11. <i>E.coli</i> pada media TBX.....	71
Gambar 12. <i>Lactobacillus</i> pada media MRS	71

DAFTAR LAMPIRAN

Foto Kegiatan Penelitian	70
Hasil Analisis Statistik	71
Surat Persetujuan (<i>Informed Consent</i>)	82
Kuesioner Karakteristik Responden dan Orang Tua / Wali	83
Formulir <i>Food Frequency</i> (3 Bulan Terakhir)	86
<i>Ethical Clearance</i>	89