

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGUJI	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
TABEL TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Peneliti.....	4
1.4.2 Bagi Institusi.....	4
1.4.3 Bagi Masyarakat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Brownies.....	5
2.1.1 Definisi Brownies.....	5
2.2. Bayam Merah.....	6
2.2.1 Defenisi Bayam Merah.....	6
2.2.1 Kandungan Gizi Bayam Merah.....	7
2.3 Uji Organoleptik.....	7
2.3.1 Pengertian.....	7
2.3.2 Macam-Macam Panelis.....	8
2.3.3 Uji Hedonik.....	9
2.4 Analisa Kadar Zat Besi.....	10
BAB III METODE PENELITIAN	11
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	11
3.2 Waktu dan Tempat.....	11
3.3 Penelitian Pendahuluan.....	11
3.4 Penelitian Lanjutan.....	12
3.5 Alat dan Bahan.....	12
3.5.1 Alat.....	12
3.5.2 Bahan.....	12
3.6 Rancangan Penelitian.....	12
3.7 Prosedur Penelitian.....	13
3.7.1 Prosedur Pembuatan <i>Brownies</i> Bayam.....	13
3.8 Prosedur Uji Kadar Zat Besi Metode AAS (Spektrofometri Serapan Atom).....	15
3.9 Pengumpulan dan Analisis Data.....	16
3.9.1 Pengumpulan Data.....	16
3.9.2 Pengolahan Data.....	16

3.9.3 Pengolahan dan Analisa Data	16
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Hasil dan Pembahasan	17
4.1.1 Deskripsi Produk	17
4.1.2 Hasil Uji Organoleptik.....	19
4.1.3 Tingkat kesukaan terhadap warna	19
4.1.4 Tingkat kesukaan terhadap aroma	20
4.1.5 Tingkat kesukaan terhadap tekstur	21
4.1.6 Tingkat kesukaan terhadap rasa.....	22
4.2 Kadar Zat Besi	23
BAB V PENUTUP.....	25
5.1 Kesimpulan	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	31