

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
1.5.1 Bagi Peneliti	7
1.5.2 Bagi Masyarakat	7
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Anak Usia Sekolah Dasar	8
2.1.1 Definisi	8
2.1.2 Kebutuhan Gizi Anak Usia Sekolah Dasar.....	8
2.2 Serat	9
2.2.1 Definisi	9
2.2.2 Serat Larut	10
2.2.3 Serat Tidak Larut.....	10
2.2.4 Masalah Akibat Kekurangan Serat.....	10
2.3 Buah Naga Merah.....	13
2.3.1 Definisi	13
2.3.2 Kandungan Gizi Buah Naga Merah.....	15

2.3.3	Manfaat Buah Naga Merah	15
2.4	Kacang Merah	17
2.4.1	Definisi	17
2.4.2	Kandungan Gizi Kacang Merah	18
2.4.3	Manfaat Kacang Merah.....	19
2.5	Jamur Kuping.....	20
2.5.1	Definisi	20
2.5.2	Kandungan Gizi Jamur Kuping	21
2.5.3	Manfaat Jamur Kuping	22
2.6	Sorbet	22
2.6.1	Definisi	22
2.6.2	Bahan-Bahan Pembuatan Sorbet	22
2.6.3	Proses Pembuatan Sorbet	24
2.7	Sifat Organoleptik	25
2.8	Uji Hedonik	27
2.9	Panelis	27
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		29
3.1	Kerangka Konsep	29
3.2	Definisi Operasional.....	30
3.2.1	Imbangan Buah Naga Merah, Kacang Merah dan Jamur Kuping.....	30
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	30
3.2.3	Nilai Gizi	31
BAB IV METODE PENELITIAN		32
4.1	Desain Penelitian	32
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
4.2.1	Waktu Penelitian	32
4.2.2	Tempat Penelitian	32
4.2.3	Penelitian Pendahulu	32
4.2.4	Penelitian Utama.....	33
4.3	Alat dan Bahan	33
4.3.1	Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Sorbet	33
4.3.2	Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Sorbet	34

4.4	Rancangan Percobaan	34
4.4.1	Perlakuan.....	34
4.4.2	Randomisasi	35
4.5	Prosedur Kerja.....	36
4.5.1	Prosedur Pembuatan Bubur Kacang Merah	36
4.5.2	Prosedur Pembuatan Bubur Jamur Kuping Kering	38
4.5.3	Prosedur Pembuatan Sorbet.....	39
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	40
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	40
4.7.1	Sifat Organoleptik.....	40
4.7.2	Nilai Gizi	41
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
5.1	Penelitian Pendahuluan	42
5.2	Penelitian Utama	43
5.3	Deskripsi Produk.....	44
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik.....	45
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna	45
5.4.2	Penilaian Terhadap Aroma	47
5.4.3	Penilaian Terhadap Rasa.....	50
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur	52
5.4.5	Penilaian Terhadap Keseluruhan/ <i>Overall</i>	54
5.5	Analisis Nilai Gizi	56
5.6	Analisis Biaya	60
BAB VI	SIMPULAN DAN SARAN.....	62
6.1	Simpulan.....	62
6.2	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA.....		64
LAMPIRAN		72