

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
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 Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung.....	7
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	7
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Anak Sekolah.....	9
2.1.1 Pengertian	9
2.1.2 Kebutuhan Gizi Anak Sekolah	10
2.1.3 Selingan	12
2.2 Imunitas Tubuh	13
2.1.1 Diare.....	15
2.1.2 Demam tifoid	16

2.1.3	Demam berdarah.....	16
2.1.4	Influenza.....	17
2.3	Antioksidan	18
2.3.1	Beta Karoten	19
2.3.2	Vitamin C.....	20
2.4	Puding.....	21
2.4.1	Pengertian Puding.....	21
2.4.2	Bahan – Bahan Pembuatan Puding	22
2.4.3	Prosedur Pembuatan Puding	30
2.5	Uji Organoleptik	31
2.5.1	Warna.....	32
2.5.2	Aroma.....	32
2.5.3	Rasa.....	32
2.5.4	Tekstur	32
2.5.5	Overall	32
2.6	Uji Hedonik	33
2.7	Panelis	33
BAB III	35
KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	35
3.1	Kerangka Konsep Pembuatan Puding Labu Kuning dan Jambu ... Biji Merah	35
3.2	Definisi Operasional.....	36
3.2.1	Imbangan Labu Kuning dan Jambu Biji Merah.....	36
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	36
3.2.3	Zat Gizi Makro dan Mikro	37
BAB IV	38
METODE PENELITIAN	38
4.1	Desain Penelitian.....	38
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	38
4.2.1	Penelitian Pendahuluan.....	38
4.2.2	Penelitian Utama	39
4.3	Alat dan Bahan	40
4.3.1	Alat.....	40

4.3.2	Bahan	40
4.4	Rancangan Percobaan	41
4.4.1	Perlakuan	41
4.4.2	Randomisasi	42
4.4.3	Pengulangan	43
4.5	Prosedur Kerja	43
4.5.1	Prosedur Pembuatan Pure Labu Kuning	43
4.5.2	Prosedur Pembuatan Pure Jambu Biji Merah	44
4.5.3	Prosedur Pembuatan Puding	45
4.5.4	Prosedur Pembuatan Vla Susu	46
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	47
4.6.1	Penilaian Sifat Organoleptik	47
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	48
4.7.1	Sifat Organoleptik	48
4.7.2	Nilai Gizi	48
BAB V	50
HASIL DAN PEMBAHASAN	50
5.1	Penelitian Pendahuluan	50
5.2	Penelitian Utama	51
5.3	Deskripsi Produk	52
5.4	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik Puding Labu Kuning dan Jambu Biji Merah	52
5.4.1	Warna	53
5.4.2	Aroma	55
5.4.3	Rasa	57
5.4.4	Tekstur	59
5.4.5	Overall	61
5.5	Nilai Gizi	63
5.6	Analisis Biaya	66
BAB VI	68
SIMPULAN DAN SARAN	68
6.1	SIMPULAN	68
6.2	SARAN	69

DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN	75