

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi Peneliti	5
1.5.2 Bagi Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Jurusan Gizi	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Remaja	7
2.1.1 Pengertian Remaja	7
2.1.2 Perkembangan Psikis/Psikososial Remaja	8
2.2 Depresi	9
2.2.1 Definisi	9
2.2.2 Etiologi	10
2.2.3 Patifisiologi	11
2.2.4 Epidemiologi	12
2.3 Pisang Ambon	12
2.3.1 Kandungan Gizi Pisang	13

2.3.2	Keunggulan Pisang	16
2.4	Brokoli.....	17
2.4.1	Kandungan Gizi Brokoli.....	18
2.4.2	Keunggulan Brokoli	20
2.5	Es Krim	21
2.5.1	Definisi Es Krim.....	21
2.5.2	Komposisi Umum Es Krim	21
2.5.3	Syarat Mutu Es Krim.....	22
2.5.4	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Produk Es Krim.....	23
2.5.5	Prinsip Pembuatan Es Krim.....	25
2.6	Uji Kesukaan	27
2.6.1	Uji Organoleptik	27
2.6.2	Panelis	28
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		31
3.1	Kerangka Konsep	31
3.2	Definisi Operasional.....	32
3.2.1	Formula Es Krim Pisang dan Brokoli.....	32
3.2.2	Uji Hedonik.....	32
BAB IV METODE PENELITIAN		34
4.1	Desain Penelitian	34
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	34
4.3	Alat dan Bahan.....	35
4.3.1	Alat yang digunakan dalam penelitian.....	35
4.3.2	Bahan yang digunakan dalam penelitian	36
4.4	Rancangan Percobaan.....	37
4.4.1	Perlakuan Penelitian	37
4.4.2	Randomisasi.....	38
4.5	Prosedur Penelitian	40
4.5.1	Prosedur Pembuatan Es Krim Pisang dan Brokoli.....	40
4.6	Pengamatan	41
4.6.1	Sifat Organoleptik.....	41

4.6.2	Cara Menghitung Nilai Gizi.....	41
4.7	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	41
4.8	Pengolahan dan Analisis Data.....	42
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		43
5.1	Penelitian Pendahuluan	43
5.2	Penelitian Utama.....	43
5.3	Deskripsi Produk.....	44
5.4	Uji Hedonik Es Krim Pisang dan Brokoli.....	45
5.4.1	Penilaian Es Krim Pisang dan Brokoli Terhadap Warna	45
5.4.2	Penilaian Es Krim Pisang dan Brokoli Terhadap Aroma	47
5.4.3	Penilaian Es Krim Pisang dan Brokoli Terhadap Rasa.....	49
5.4.4	Penilaian Es Krim Pisang dan Brokoli Terhadap Tekstur.....	50
5.5	Analisa Nilai Gizi Es Krim Pisang dan Brokoli.....	54
5.6	Analisis Harga	58
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....		59
6.1	Simpulan.....	59
6.2	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....		60
LAMPIRAN		71