

DAFTAR ISI

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 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Peneliti	4
1.5.2 Bagi Penderita dan Masyarakat	5
1.5.3 Bagi Institusi Pendidikan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Anak Usia Prasekolah.....	6
2.1.1 Definisi Anak Usia Prasekolah	6
2.1.2 Masalah Gizi pada Anak Usia Prasekolah	6
2.2 Konstipasi	7
2.2.1 Definisi Konstipasi	7
2.2.2 Etiologi Kontipasi.....	8
2.3 Serat	9
2.3.1 Definisi Serat	9
2.3.2 Klasifikasi Serat.....	9
2.3.3 Fungsi Serat.....	10
2.3.4 Kebutuhan Serat	11
2.4 Antosianin.....	11
2.5 Tape Ketan Hitam.....	13
2.6 Es Krim	14
2.7 Metode Uji Kualitas Es krim Tape Ketan Hitam	16

2.7.1	Uji Organoleptik.....	16
2.7.2	Uji Antosianin	18
2.7.3	Uji Serat	18
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL		20
3.1	Kerangka Teoritis.....	20
3.2	Kerangka Konsep	21
3.3	Hipotesis.....	21
3.4	Definisi Operasional.....	22
3.4.1	Formula Es krim Tape Ketan Hitam.....	22
3.4.2	Kadar Antosianin	22
3.4.3	Kadar serat.....	22
3.4.4	Uji Organoleptik.....	23
BAB IV METODE PENELITIAN		24
4.1	Desain Penelitian.....	24
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
4.2.1	Penelitian Pendahuluan.....	24
4.2.2	Penelitian Utama	24
4.2.3	Tempat Penelitian	24
4.3	Alat dan Bahan	25
4.3.1	Alat	25
4.3.2	Bahan.....	27
4.4	Rancangan Percobaan.....	28
4.4.1	Randomisasi	30
4.5	Prosedur Penelitian	30
4.5.1	Pembuatan Es krim tape Ketan Hitam.....	30
4.5.2	Pengujian Kadar Antosianin	31
4.5.3	Pengujian Kadar Serat	31
4.6	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	33
4.7	Pengolahan dan Analisis Data.....	34
BAB V HASIL PENELITIAN		35
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	35
5.2	Hasil Pengujian Organoleptik	36
5.2.1	Hasil Penilaian Warna	36

5.2.2 Hasil Penilaian Rasa	37
5.2.3 Hasil Penilaian Aroma	39
5.2.4 Hasil Penilaian Tekstur.....	40
5.3 Hasil Analisis Nilai Gizi Es Krim Tape Ketan Hitam	41
5.3.1 Analisis Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat	41
5.3.2 Analisis Kadar Serat	43
5.3.3 Analisis Kadar Antosianin.....	44
BAB VI PEMBAHASAN	45
6.1 Keterbatasan Penelitian.....	45
6.2 Penelitian Pendahuluan	45
6.3 Penelitian Utama	46
6.4 Deskripsi Produk	46
6.5 Sifat Organoleptik	47
6.5.1 Warna.....	47
6.5.2 Rasa	48
6.5.3 Aroma.....	49
6.5.4 Tekstur	50
6.6 Kandungan Nilai Gizi	51
6.6.1 Analisis Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat	51
6.6.2 Analisis Kadar Serat.....	52
6.6.3 Analisis Kadar Antosianin.....	53
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	55
7.1 Simpulan.....	55
7.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN.....	61