

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Gizi Seimbang Anak Usia Sekolah.....	6
2.2 Makanan Jajanan	12
2.3 Vitamin C.....	16
2.4 Serat.....	19
2.5 Nanas Madu	23
2.6 Pakcoy.....	26
2.7 Es Krim.....	27
2.8 Metode Uji Kualitas Es Krim Nanas Madu dan Pakcoy	33
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL	
3.1 Kerangka Teoritis	39
3.2 Kerangka Konsep.....	41

3.3 Hipotesis.....	41
3.4 Definisi Operasional	42

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1 Desain Penelitian.....	44
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	44
4.3 Alat dan Bahan.....	45
4.4 Rancangan Percobaan.....	50
4.5 Prosedur Penelitian	53
4.6 Jenis dan Cara Pengambilan Data	57
4.7 Pengolahan dan Analisis Data	58

BAB V HASIL PENELITIAN

5.1 Penelitian Pendahuluan.....	59
5.2 Deskripsi Produk	59
5.3 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik	60
5.4 Hasil Pengujian Kadar Vitamin C	68
5.5 Hasil Pengujian Kadar Serat	69
5.6 Hasil Analisis Biaya	70

BAB VI PEMBAHASAN

6.1 Keterbatasan Penelitian	72
6.2 Penelitian Pendahuluan.....	72
6.3 Penelitian Utama	73
6.4 <i>Overrun</i> Es Krim Nanas Madu dan Pakcoy	74
6.5 Sifat Organoleptik Es Krim Nanas Madu dan Pakcoy.....	76
6.6 Kandungan Gizi Es Krim Nanas Madu dan Pakcoy	79
6.7 Kadar Vitamin C Es Krim Nanas Madu dan Pakcoy	81
6.8 Kadar Serat Es Krim Nanas Madu dan Pakcoy	82

6.9 Biaya Es Krim Nanas Madu dan Pakcoy	83
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Simpulan	85
7.2 Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN	94

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	KECUKUPAN GIZI ANAK USIA SEKOLAH	12
2.2	KANDUNGAN GIZI 100 GRAM BUAH NANAS	25
2.3	KANDUNGAN GIZI 100 GRAM PAKCOY.....	27
2.4	SYARAT MUTU ES KRIM.....	29
2.5	PROSEDUR ANALISIS SERAT PANGAN METODE AOAC	38
3.1	SKORING PADA PENILAIAN HEDONIK.....	43
4.1	ALAT PEMBUATAN ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	45
4.2	ALAT PENGUJIAN ORGANOLEPTIK	46
4.3	ALAT PENGUJIAN KADAR VITAMIN C	46
4.4	ALAT PENGUJIAN KADAR SERAT	47
4.5	BAHAN PEMBUATAN ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY..	48
4.6	BAHAN UJI ORGANOLEPTIK	48
4.7	BAHAN PENGUJIAN KADAR VITAMIN C.....	49
4.8	BAHAN PENGUJIAN KADAR SERAT	49
4.9	RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN	53
5.1	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	60
5.2	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	62
5.3	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	64
5.4	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	66
5.5	REKAPITULASI DATA PENILAIAN SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	68
5.6	HASIL PENGUJIAN KADAR VITAMIN C ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	69

5.7	HASIL PENGUJIAN KADAR SERAT ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	70
5.8	HASIL ANALISIS BIAYA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	71
6.1	PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY DENGAN ES KRIM DI PASARAN	79
6.2	PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY DENGAN KECUKUPAN GIZI ANAK USIA SEKOLAH	80

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1	STRUKTUR KIMIA VITAMIN C.....	17
3.1	KERANGKA TEORITIS PENELITIAN.....	40
3.2	KERANGKA KONSEP PENELITIAN	41
4.1	SKEMA UJI ORGANOLEPTIK ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	50
4.2	SKEMA PENGUJIAN KADAR VITAMIN C ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	51
4.3	SKEMA PENGUJIAN SERAT ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	52
4.4	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN <i>PUREE</i> NANAS MADU DAN PAKCOY.....	54
4.5	PEMBUATAN ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	55
5.1	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	61
5.2	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	63
5.3	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	65
5.4	RATA-RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP TESKTUR ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	67
6.1	NILAI <i>OVERRUN</i> ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY.....	74
6.2	PERBANDINGAN KANDUNGAN VITAMIN C ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY DENGAN ES KRIM DI PASARAN.....	81
6.3	PERBANDINGAN KANDUNGAN SERAT ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY DENGAN ES KRIM DI PASARAN.....	83
6.4	PERBANDINGAN HARGA JUAL ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY DENGAN ES KRIM DI PASARAN.....	84

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	SURAT UNDANGAN PARTISIPAN	95
2	NASKAH PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN PENELITIAN	96
3	PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN	98
4	FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK.....	99
5	HASIL ANALISIS STATISTIK DATA UJI ORGANOLEPTIK	101
6	ANALISIS BIAYA ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY	108
7	ANALISIS NILAI GIZI ES KRIM NANAS MADU DAN PAKCOY ..	109
8	DOKUMENTASI.....	110