

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>8</b>
1.1 Latar Belakang .....	8
1.2 Rumusan Masalah .....	11
1.3 Tujuan .....	11
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	12
1.5 Manfaat Penelitian .....	12
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>13</b>
2.1 Anak Balita .....	13
2.2 Kekurangan Vitamin A (KVA) .....	15
2.3 Asupan Sayur dan Buah yang Rendah .....	17
2.4 Beta-karoten .....	18
2.5 Serat .....	21
2.6 Ubi Cilembu .....	24
2.7 Pisang Kepok .....	26
2.8 Es Krim .....	28
2.9 Analisis Kualitas Es Krim Ubi Cilembu dan Pisang Kepok .....	32
<b>BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>36</b>
3.1 Kerangka Teoritis .....	36
3.2 Kerangka Konsep .....	37
3.3 Hipotesis .....	37
3.4 Definisi Operasional .....	38
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
4.1 Desain Penelitian .....	41
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	41
4.3 Alat dan Bahan Penelitian .....	42
4.4 Panelis .....	46
4.5 Rancangan Percobaan .....	47
4.6 Prosedur Penelitian .....	49
4.7 Pengamatan .....	54

4.8	Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	55
4.9	Pengolahan dan Analisis Data .....	55
<b>BAB V HASIL PENELITIAN.....</b>		<b>57</b>
5.1	Uji Normalitas .....	57
5.2	Uji Univariat.....	57
5.3	Uji Bivariat.....	65
5.4	Nilai Gizi.....	67
<b>BAB VI PEMBAHASAN PENELITIAN .....</b>		<b>69</b>
6.1	Keterbatasan Penelitian .....	69
6.2	Penelitian Pendahuluan .....	69
6.3	Penelitian Utama.....	71
6.4	Nilai Gizi Es Krim Ubi Cilembu dan Pisang Kepok.....	77
6.5	<i>Food Cost</i> Es Krim Ubi Cilembu dan Pisang Kepok .....	81
<b>BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>83</b>
7.1	Simpulan .....	83
7.2	Saran .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>84</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1 ANGKA KECUKUPAN GIZI BALITA 4 – 5 TAHUN .....	14
2.2 SATUAN DAN EKIVALEN VITAMIN A.....	19
2.3 ANGKA KECUKUPAN VITAMIN A PADA BALITA.....	21
2.4 ANGKA KECUKUPAN SERAT PADA BALITA .....	23
2.5 NILAI GIZI DALAM 100 GRAM BAHAN UBI CILEMBU .....	26
2.6 NILAI GIZI DALAM 100 GRAM BAHAN PISANG KEPOK .....	27
2.7 SYARAT MUTU ES KRIM.....	30
4.1 PERALATAN DALAM PEMBUATAN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	42
4.2 ALAT UJI HEDONIK .....	43
4.3 ALAT UJI KADAR BETA-KAROTEN.....	43
4.4 ALAT UJI KADAR SERAT .....	44
4.5 BAHAN PEMBUATAN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	44
4.6 BAHAN UJI HEDONIK.....	45
4.7 BAHAN UJI KADAR BETA-KAROTEN .....	45
4.8 BAHAN UJI KADAR SERAT .....	46
4.9 PENGELOMPOKAN PERLAKUAN.....	47
4.10 NOMOR RANDOMISASI SAMPEL UJI HEDONIK .....	49
4.11 DENAH SATUAN PERCOBAAN UNTUK UJI HEDONIK .....	49
5.1 HASIL UJI NORMALITAS DATA PENILAIAN PANELIS .....	57
5.2 PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	58
5.3 PENILAIAN PANELISTERHADAP AROMA ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	59

5.4 PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	61
5.5 PENILAIAN PANELISTERHADAP TEKSTUR ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	62
5.6 PENILAIAN PANELISTERHADAP OVERALL ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	63
5.7 PERBEDAAN WARNA PADA SETIAP IMBANGAN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	65
5.8 PERBEDAAN RASA PADA SETIAP IMBANGAN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	66
5.9 PERBEDAAN OVERALL PADA SETIAP IMBANGAN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	67
5.10 KADAR BETA-KAROTEN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK PER SAJIAN 50 GRAM.....	67
6.1 PERBANDINGAN NILAI GIZI ES KRIM FORMULA TERBAIK DENGAN ES KRIM KOMERSIAL PER SAJIAN (50 GRAM).....	79
6.2 PERBANDINGAN NILAI GIZI ES KRIM FORMULA TERBAIK PER SAJIAN (50 GRAM) DENGAN KECUKUPAN SELINGAN BALITA .....	81
6.3 FOOD COST PEMBUATAN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	82

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1 STRUKTUR KIMIA BETA-KAROTEN .....	18
3.1 KERANGKA TEORI PENELITIAN .....	36
3.2 KERANGKA KONSEP PENELITIAN .....	37
4.1 SKEMA UJI HEDONIK ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	47
4.2 SKEMA UJI KADAR BETA-KAROTEN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	48
4.3 SKEMA UJI KADAR SERAT ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	48
4.4 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN PASTA UBI CILEMBU .....	50
4.5 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN PASTA PISANG KEPOK .....	51
4.6 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	52
5.1 RATA – RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	59
5.2 RATA – RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	60
5.3 RATA – RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	61
5.4 RATA – RATA PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	63
5.5 RATA – RATA PANELIS TERHADAP <i>OVERALL</i> ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK.....	64
6.1 PRODUK ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	71

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
LAMPIRAN 1 NASKAH PENJELASAN PENELITIAN .....	94
LAMPIRAN 2 PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN PENELITIAN.....	96
LAMPIRAN 3 FORMULIR UJI HEDONIK .....	97
LAMPIRAN 4 SURAT UNDANGAN PARTISIPAN .....	99
LAMPIRAN 5 HASIL ANALISIS DATA UJI ORGANOLEPTIK ES KRIM UBI CILEMBU DAN PISANG KEPOK .....	100
LAMPIRAN 6 HASIL PENGUJIAN KADAR BETA-KAROTEN DAN SERAT .....	109
LAMPIRAN 7 DOKUMENTASI .....	113