

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GRAFIK.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Keterbatasan Penelitian.....	3
D. Perumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Pengguna Minuman Berenergi.....	5
2. Bagi Peneliti.....	5
3. Bagi Universitas.....	5
<b>BAB II.TINJAUAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>6</b>
A. Deskripsi Teoritis.....	6
1. Karakteristik Pisang Goroho.....	6
2. Klasifikasi dan Penanaman Pisang Goroho.....	7
3. Tanaman Morfologi Pisang Goroho.....	7
4. Habitat dan Penyebaran Pisang Goroho.....	8
5. Kandungan Gizi Pisang Goroho.....	10
6. Isolat Protein Kedelai .....	13

7. Stimulan Energi .....	14
8. Coklat.....	15
9. Madu.....	15
10. Fruktosa.....	16
11. Garam.....	16
12. Kappa Karagenan.....	16
B. Kerangka Teori .....	17
C. Kerangka Konsep.....	19
D. Hipotesis .....	20
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
B. Alat dan Bahan.....	21
C. Tahapan Penelitian.....	22
1. Tahap I.....	22
2. Tahap II.....	28
D. Uji Proksimat .....	29
E. Analisis Data .....	33
F. Desain Penelitian .....	33
G. Instrumen Penelitian.....	34
1. Variabel Penelitian.....	34
2. Definisi Konseptual.....	34
3. Definisi Operasional.....	35
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>37</b>
A. Deskripsi dan Formulasi Produk.....	37
B. Hasil Uji Organoleptik.....	38
1. Uji Hedonik.....	38
2. Uji Mutu Hedonik.....	41
3. Produk Minuman Energi Terpilih.....	42
C. Hasil Uji Nilai Gizi Minuman Energi Terpilih.....	43
<b>BAB V. PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
A. Deskripsi Produk.....	46
B. Hasil Uji Organoleptik.....	46

<b>BAB VI. PENUTUP</b> .....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	60
<b>LAMPIRAN</b> .....	64





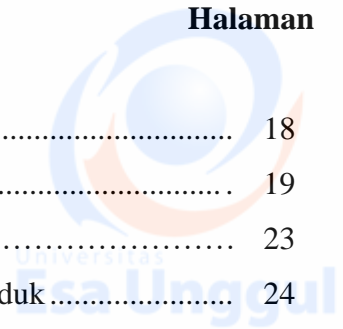
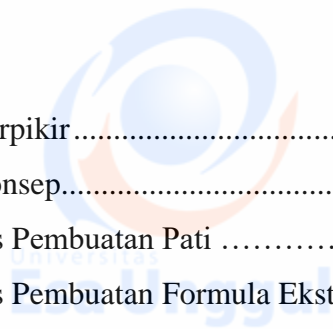
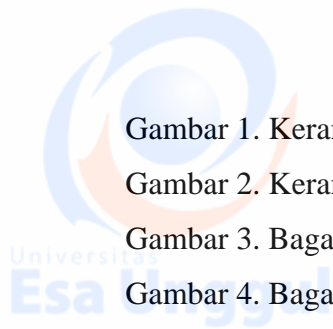
## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Tabel Kandungan Gizi Buah Pisang per 100 Gram.....	10
Tabel 2. Komposisi Formulasi Minuman Berenergi.....	25
Tabel 3. Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Warna Hasil Uji Hedonik.....	38
Tabel 4. Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Aroma Hasil Uji Hedonik.....	39
Tabel 5. Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Rasa Hasil Uji Hedonik.....	39
Tabel 6. Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Tekstur Hasil Uji Hedonik.....	40
Tabel 7. <i>Oneway Anova</i> Parameter Kekentalan Uji Hedonik.....	40
Tabel 8. <i>Oneway Anova</i> Parameter Warna Uji Hedonik.....	41
Tabel 9. <i>Oneway Anova</i> Parameter Aroma Uji Hedonik.....	42
Tabel 10. <i>Oneway Anova</i> Parameter Rasa Uji Hedonik.....	42
Tabel 11. <i>Oneway Anova</i> Parameter Tekstur Uji Hedonik.....	43
Tabel 12. <i>Oneway Anova</i> Parameter Kekentalan Uji Hedonik.....	43
Tabel 13. Hasil analisis Proksimat dan <i>Bomb Calorimeter</i> Produk F2.....	45
Tabel 14. Hasil Uji Nilai Gizi Minuman Energi Pati Pisang Goroho.....	51
Tabel 15. Data Hasil Bom Kalori Meter.....	52





## DAFTAR GAMBAR



### Halaman

Gambar 1. Kerangka Berpikir.....	18
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	19
Gambar 3. Bagan Proses Pembuatan Pati .....	23
Gambar 4. Bagan Proses Pembuatan Formula Ekstrak Produk.....	24
Gambar 5. Diagram Alir Percobaan Pembuatan Minuman Berenergi.....	27



**DAFTAR GRAFIK**



**Halaman**

Grafik 1. Hasil Penetapan Kadar Air .....	52
Grafik 2. Hasil Penetapan Kadar Abu .....	53
Grafik 3. Hasil Penetapan Kadar Lemak.....	54
Grafik 4. Hasil Penetapan Kadar Protein.....	55
Grafik 5. Hasil Penetapan Kadar Serat .....	56
Grafik 6. Hasil Penetapan Kadar Karbohidrat .....	56
Grafik 7. Hasil Penetapan Kadar Kalori .....	57





**DAFTAR LAMPIRAN**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**



Lampiran 1. Lembaran Persetujuan Sebagai Panelis

Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

Lampiran 3. Formulir Uji Mutu Hedonik

Lampiran 4. Hasil Uji SPSS

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**