

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Hipotesa Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keterbaruan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Karakteristik dan Kandungan Gizi	8
1. Buah Naga.....	8
2. Kulit Buah Naga Merah	11
3. Kandungan Antosianin dan Betasianin Kulit Buah naga	12
4. Zat Pewarna Alami Makanan.....	13
B. Pross Pembuatan Es Krim.....	15
1. Standart Mutu Dan Nilai Gizi Es Krim	17

2.	Susu kambing bahan utama pembuatan es krim..	18
3.	Agar-Agar	20
C.	Antioksidan	21
D.	<i>Melting Point</i>	23
E.	Daya Terima	23
F.	Kerangka Berpikir.....	25
G.	Kerangka Konsep.....	27

BAB III METODE PENELITIAN

A.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
B.	Bahan dan Alat.....	29
1.	Bahan	29
2.	Alat	29
C.	Prosedur Penelitian	30
1.	Prosedur Pembuatan Es Krim Kulit Buah Naga	30
D.	Diagram Alir Ekstrak Bubur Kulit Buah Naga	31
E.	Diagram Alir Proses Pembuatan Es krim Kulit Buah Naga	32
F.	Instrumen Penelitian	33
1.	Variabel	33
2.	Definisi Konseptual	33
3.	Definisi Operasional	34
G.	Teknik Pengumpulan Data	34
H.	Pelaksanaan Penelitian	36
1.	Penelitian Utama	36
I.	Rancangan Penelitian.....	37
J.	Pengolahan dan Analisis Data	37
K.	Cara Menjamin Kualitas Data.....	38
L.	Penelitian Lanjutan	40
1.	Prosedur Uji Aktivitas Antioksidan.....	40
2.	Prosedur Nilai Gizi (Proksimat)	41
3.	Prosedur Uji <i>Melting Point</i>	44
M.	Penyajian Data	44

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Produk.....	45
B. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan.....	45
C. Hasil Analisis Nilai Gizi (Proksimat).....	46
D. Hasil Uji Hedonik	47
E. Hasil Pengukuran <i>Melting Point</i>	51

BAB V PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data.....	52
B. Hasil Analisis Uji Aktivitas Antioksidan.....	52
C. Hasil Analisis Nilai Gizi (Proksimat)	54
1. Kadar Air	54
2. Kadar Abu.....	55
3. Protein.....	56
4. Lemak	57
5. Karbohidrat	59
D. Hasil Uji Hedonik Es Krim Kulit Buah Naga.....	59
1. Rasa.....	59
2. Warna.....	61
3. Aroma	63
4. Tekstur	65
E. Hasil Pengukuran <i>Melting Point</i>	66
F. Keterbatasan Penelitian.....	69

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	70
B. Saran	71

DAFTAR PUSTAKA	73
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN