

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>ABSTRACT</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Pembatasan Masalah .....	5
D. Perumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	6
G. Keterbaruan Penelitian .....	7
<b>BAB II KATA PENGANTAR</b>	
A. Es Krim .....	12
1. Syarat Kualitas Es Krim .....	13
2. Metode Pembuatan Es Krim .....	14
B. Tinjauan Umum Tentang Kulit Pisang .....	15
C. Perbandingan Kandungan Kulit Pisang .....	17
1. Morfologi Pisang Raja .....	18
2. Khasiat Pisang Raja .....	19
D. Pembuatan Es Krim Kulit Pisang Raja .....	19
1. Kulit Pisang Raja Bulu ( <i>Musa paradisiaca</i> var <i>Raja Bulu</i> ) .....	19
2. Susu Tempe .....	20
3. Krim Bubuk .....	21
4. Susu kental manis .....	21

5. <i>Gelatine</i> .....	22
6. Daging kelapa muda.....	22
7. Pewarna makanan.....	23
8. Perasa makanan.....	23
E. Serat.....	23
1. Pengertian Serat.....	23
2. Klasifikasi Serat.....	24
3. Manfaat Serat bagi Kesehatan.....	25
F. Organoleptik.....	25
1. Uji Mutu Organoleptik.....	25
2. Sifat Mutu Organoleptik.....	26
G. Analisis Zat Gizi (Analisis Proksimat).....	26
1. Kadar Air.....	26
2. Kadar Abu.....	27
3. Lemak.....	27
4. Protein.....	28
5. Serat Kasar.....	28
6. Karbohidrat.....	28
H. Kerangka Berfikir.....	29
I. Kerangka Konsep.....	30
J. Hipotesa.....	31

### **BAB III METODELOGI PENELITIAN**

A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
B. Formulasi Es Krim Kulit Pisang Raja.....	32
C. Bahan dan Alat.....	32
1. Bahan.....	32
2. Alat.....	33
D. Metodologi Penelitian.....	33
1. Penelitian Pendahuluan.....	33
a. Proses Pembuatan Susu Tempe.....	33

b.	Proses Pengolahan Kulit Pisang Raja .....	33
c.	Proses Pembuatan Es Krim Kulit Pisang Raja .....	33
2.	Penelitian Utama .....	36
E.	Evaluasi Karakteristik Organoleptik .....	36
1.	Uji Mutu Hedonik .....	36
2.	Daya Terima .....	36
F.	Analisis Zat Gizi .....	37
1.	Kadar Air .....	37
2.	Kadar Abu .....	37
3.	Kadar Lemak .....	38
4.	Kadar Protein .....	39
5.	Kadar Serat .....	39
6.	Kadar Karbohidrat .....	39
G.	Definisi Operational .....	40
1.	Rasa .....	40
2.	Warna .....	40
3.	Aroma .....	40
4.	Tekstur .....	44
H.	Pengolahan dan Analisis Data .....	41
1.	Uji Parametik .....	41
2.	Uji Non Parametik .....	41

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN**

A.	Menentukan Formulasi Pembuatan Es Krim .....	42
1.	Penelitian Pendahuluan .....	42
2.	Penentuan Formulasi .....	44
B.	Menganalisis Organoleptik Es Krim Kulit Pisang Raja Bulu .....	45
1.	Mutu Hedonik .....	46
2.	Hedonik .....	46
C.	Menganalisis Pengaruh Kandungan Nilai Gizi Es Krim .....	51
1.	Karbohidrat .....	51

2. Protein .....	52
3. Lemak .....	52
4. Serat .....	53
5. Kadar Air.....	53
6. Kadar Abu .....	54
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Produk.....	55
B. Uji Organoleptik .....	55
1. Rasa .....	56
2. Aroma .....	56
3. Tekstur .....	58
4. Warna .....	59
5. Keseluruhan .....	60
C. Analisis Kandungan Gizi Es Krim .....	61
1. Karbohidrat .....	61
2. Lemak .....	63
3. Protein .....	63
4. Serat .....	64
5. Kadar Air .....	65
6. Kadar Abu .....	66
<b>BAB VI KESIMPULAN</b>	
A. Kesimpulan .....	67
B. Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	69
<b>LAMPIRAN</b> .....	79

## DAFTAR TABLE

Table 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	7
Table 2.1 Syarat Kualitas Es Krim Berdasarkan SNI No. 01-3713-1995.....	13
Table 2.2 Kandungan Gizi Pada Kulit Pisang Per 100 Gram Bahan .....	17
Table 2.3 Perbandingan Kandungan Kulit Pisang Per 100 Gram .....	17
Table 2.4 Perbandingan antara Protein Susu Tempe dengan Protein Susu Sapi ...	21
Table 2.5 Klasifikasi Serat .....	24
Table 3.1 Formulasi Komposisi Bahan Pembuatan Es Krim .....	32
Table 4.1 Formulasi Es krim pada Penelitian Pendahuluan Ke-1.....	43
Table 4.2 Formulasi Es Krim pada Penelitian Pendahuluan Ke -2 .....	43
Table 4.3 Formulasi Es Krim Penelitian Utama .....	44
Table 4.4 Hasil <i>One Way Anova</i> Mutu Hedonik.....	46
Table 4.5 Hasil <i>One Way Anova</i> Hedonik .....	46
Table 4.6 Hasil <i>One Way Anova</i> Uji Nilai Gizi Es Krim.....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kulit Pisang ( <i>Musa Paradisiaca</i> ) .....	16
Gambar 2.2 Tingkat Kematangan Buah Pisang .....	20
Gambar 4.1 Kulit Pisang Raja Bulu Bagian Dalam .....	42
Gambar 4.2 Penelitian Pendahuluan ke 2 .....	44