

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Penelitian	4
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	4
1.4.3 Bagi Universitas	4
1.5 Keterbaruan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Gizi Masa Kehamilan.....	6
2.2 Permasalahan Ibu Hamil	7
2.2.1 Anemia Kehamilan	7
2.2.2 Klasifikasi Anemia Kehamilan	8
2.2.3 Kekurangan Energi Protein	9
2.3 Kebutuhan Zat Gizi Pada Ibu Hamil	9
2.3.1 Kekurangan zat gizi mikro	10
2.3.2 Karbohidrat.....	10
2.3.3 Protein	10
2.3.4 Lemak	11
2.3.5 Asam Folat	11
2.3.6 Zat Besi	12

2.3.7 Vitamin C	13
2.3.8 Serat	14
2.4 Tempe	14
2.4.1 Kacang kedelai	14
2.4.2 Produk Tempe	16
2.4.3 Syarat Mutu Tempe	18
2.5 Buah Tomat	19
2.5.1 Morfologi Buah Tomat	19
2.5.2 Kandungan Gizi dan Kimia Tomat	20
2.6 Es Krim.....	21
2.6.1 Pengertian Es Krim	21
2.6.2 Komposisi Es Krim	21
2.6.3 Syarat Mutu Es Krim	22
2.7 Uji Hedonik	22
2.8 Organoleptik	23
2.8.1 Panel Perseorangan	23
2.8.2 Panel Perseorangan Terbatas	23
2.8.3 Panel Terlatih	24
2.8.4 Panel Agak Terlatih	24
2.8.5 Panel Konsumen	24
2.9 Kerangka Berpikir	25
2.10 Kerangka konsep	27
2.11 Hipotesis penelitian	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.1.1 Tempat Penelitian	28
3.1.2 Waktu Penelitian	28
3.2 Sasaran Produk	28
3.3 Jenis Penelitian	28
3.4 Rancangan Penelitian	29
3.4.1 Jumlah Unit Percobaan	29
3.4.2 Layout Nomor Unit Percobaan	29
3.5 Bahan dan Alat	29
3.5.1 Bahan	29
3.5.2 Alat	30
3.6 Prosedur Penelitian	30
3.6.1 Pembuatan Es Krim	30
3.6.2 Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Tempe dan Tomat	31
3.7 Analisis Proksimat Produk Terpilih	32
3.7.1 Analisis Kadar Air	32
3.7.2 Analisis Kadar Abu	32

3.7.3 Analisis Kadar Lemak	33
3.7.4 Analisis Kadar Protein	34
3.7.5 Analisis Kadar Karbohidrat	34
3.8 Analisis Kadar Zat Besi	34
3.9 Penelitian Organoleptik	34
3.10 Instrumen Penelitian	36
3.11 Definisi Operasional	37
3.12 Teknik Pengumpulan Data	42
3.12.1 Uji Hedonik	42
3.12.2 Uji Mutu Hedonik	43
BAB IV HASIL PENELITIANPENELITIAN.....	44
4.1 Deskripsi Produk	44
4.2 Hasil Uji Daya Terima	45
4.3 Uji Kandungan Nilai Gizi Es Krim	47
4.4.1 Terhadap Uji Hedonik	47
4.4.2 Uji Mutu Hedonik	49
4.4.3 Terhadap Nilai Gizi	50
BAB V PEMBAHASAN	51
5.1 Formulasi Produk	51
5.2 Uji Hedonik dan Mutu Hedonik	52
5.2.1 Uji Hedonik & Mutu hedonik warna	55
5.2.2 Uji Hedonik & Mutu hedonik Rasa	57
5.2.3 Uji Hedonik & Mutu hedonik Aroma	58
5.2.4 Uji Hedonik & Mutu hedonik Tekstur	59
5.3 Analisis Proksimat	59
5.3.1 Analisis kadar protein	59
5.3.2 Analisis Kadar Karbohidrat	61
5.3.3 Analisis Kadar Lemak	62
5.3.4 Analisis Kadar Zat Besi	64
5.3.5 Analisis Kadar Air	65
5.3.6 Analisis Kadar Abu	66
5.3.7 Keterbatasan Penelitian	67
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran	68
DAFTAR REFERENSI	69
LAMPIRAN.....	74

