

Universitas
DAFTAR ISI
Esa Unggul

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRAK	1
ABSTRACT	2
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	6
DAFTAR GAMBAR	7
DAFTAR LAMPIRAN	8
BAB I PENDAHULUAN	9
A. LATAR BELAKANG	9
B. PEMBatasan Masalah	11
C. RUMUSAN MASALAH	11
D. TUJUAN PENELITIAN	11
1. Tujuan Umum.....	11
2. Tujuan Khusus	11
E. MANFAAT PENELITIAN	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	17
A. MENYUSUI	17
1. Definisi Menyusui	17
2. Manfaat Menyusui	17
B. KEBUTUHAN GIZI IBU MENYUSUI	17
C. ASI EKSKLUSIF	19
D. KACANG HIJAU	16
E. KACANG KEDELAI	18
F. BUAH NAGA	22

G. DODOL	26
H. BAHAN BAKU	27
I. DAYA TERIMA	31
J. ANALISIS PROKSIMAT	33
KERANGKA BERPIKIR	35
KERANGKA KONSEP	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	41
A. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN	41
B. ALAT DAN BAHAN	41
C. Desain Penelitian	41
D. Prosedur Penelitian	44
E. Organisasi Penelitian	49
F. Biaya Penelitian	50
G. Rencana Publikasi	50
H. Instrumen Penelitian	50
I. Definisi konseptual	51
J. Definisi operasional	52
BAB IV HASIL PENELITIAN	55
4.2 Nilai Gizi Produk Dodol	56
4.2.1 Kadar Lemak	57
4.2.2 Kadar Air	57
4.2.3 Kadar Serat Kasar	58
4.2.4 Karbohidrat	58
4.2.5 Protein	58
4.2.6 Kadar Abu	59
4.2.7 Energi	59
4.3 Uji Tingkat Kesukaan Panelis Konsumen	60
4.3.1 Warna	60
4.3.2 Tekstur	61
4.3.3 Rasa	61
4.3.4 Aroma	62
4.4 Harga Pokok Produksi	62

BAB V PEMBAHASAN	64
5.1 Deskripsi Produk Dodol	64
5.2 Nilai Gizi Produk	65
5.2.1. Kadar Lemak	65
5.2.2 Kadar Air	66
5.2.3 Kadar Serat Kasar	67
5.2.4 Karbohidrat	68
5.2.5 Protein	69
5.2.6 Kadar Abu	71
5.2.7 Energi	72
5.3 Uji Tingkat Kesukaan Panelis	73
5.3.1 Warna	73
5.3.2 Tekstur	74
5.3.3 Rasa	76
5.3.4 Aroma	77
5.4 Keterbatasan Penelitian	79
BAB VI	80
KESIMPULAN	80
6.1 Kesimpulan	80
6.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN-LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Keterbatasan Penelitian.....	9
Tabel 2 AKG ibu menyusui.....	11
Tabel 3 kandungan ASI per 100 ml.....	11
Tabel 4 kandungan kacang hijau per 100 g.....	17
Tabel 5 kandungan kedelai per 100 g.....	19
Tabel 6 perbandingan kadar protein kedelai dengan beberapa bahan lain .	20
Tabel 7 kandungan asam amino kacang kedelai.....	21
Tabel 8 klasifikasi buah naga.....	22
Tabel 9 komposisi gizi daging buah naga putih per 100 g.....	26
Tabel 10 kandungan gizi daging buah naga merah per 100 g	26
Tabel 11 Syarat mutu dodol menurut SNI 01-2986-1992.....	27
Tabel 12 Formulasi dodol dasar dan formulasi dodol substitusi.....	42
Tabel 13 definisi operasional.....	54
Tabel 14 Konsentrasi puree kacang kedelai, puree kacang hijau dan buah naga merah.....	56
Tabel 15 Nilai gizi produk dodol dengan penambahan puree kacang kedelai, puree kacang hijau dan buah naga merah per 100 g.....	57
Tabel 16 Hasil tingkat kesukaan panelis dodol asi booster dengan penambahan puree kacang kedelai, puree kacang hijau dan buah naga merah pada 30 panelis ibu menyusui.....	60
Tabel 17 harga pokok produksi.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Hylocereus undatus</i> yang kulitnya berwarna merah dengan daging berwarna putih.....	23
Gambar 2 <i>Hylocereus polyrhizus</i> yang kulitnya berwarna merah dengan daging berwarna merah.....	24
Gambar 3 <i>Hylocereus costaricensis</i> yang kulitnya berwarna merah dengan daging berwarna sangat merah	25
Gambar 4 <i>Selenicereus megalanthus</i> yang kulitnya berwarna kuning dengan daging berwarna putih	25
Gambar 5 skema tahapan penelitian	44
Gambar 6 diagram alir pembuatan dodol.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan sebagai Panelis	67
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik	68
Lampiran 3 Alat dan Bahan Pembuatan Dodol.....	69
Lampiran 4 Proses Pembuatan Dodol	71
Lampiran 5 Pengujian Uji Hedonik Panelis Konsumen	73
Lampiran 6 Hasil Uji Hedonik Panelis Konsumen.....	74
Lampiran 7 Hasil Output Uji Hedonik Panelis Konsumen	77
Lampiran 8 Hasil Output Nilai Laboratorium Dodol	80
Lampiran 9 Rincian Biaya Penelitian	85
Lampiran 10 Kemasan Dodol	86
Lampiran 11 Desk Analysis.....	88
Lampiran 12 Perhitungan Acuan Label Gizi	91