

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAK	1
ABSTRACT	2
BAB 1. PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Pembatasan Masalah	6
1.3 Rumusan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
1.6 Keterbaruan Penelitian.....	8
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1. Anak-anak	14
2.1.1 Definisi Anak	14
2.1.2 Jenis-jenis Jajanan Anak	14
2.2 Es Krim	14
2.2.1 Bahan Pembuatan Es Krim	15
2.2.2 Metode Pembuatan Es Krim	17
2.2.3 Syarat Kualitas Es Krim	19
2.3 Jenis Pewarna Pangan	20
2.3.1 Pewarna Alami	20
2.3.2 Pewarna Sintetis	20
2.3.3 Dampak Penyalahgunaan Zat Pewarna Sintetis Terhadap Kesehatan	21

2.4 Ampas Kelapa	21
2.5 Susu Kedelai	23
2.5.1 Kandungan Gizi Susu Kedelai	25
2.6 Bunga Telang	25
2.6.1 Morfologi Bunga Telang	26
2.6.2 Klasifikasi Bunga Telang	27
2.6.3 Kandungan Kimia Bunga Telang	27
2.6.4 Kandungan Gizi Bunga Telang	28
2.7 Antioksidan	28
2.7.1 Pengertian Antioksidan	28
2.7.2 Klasifikasi Antioksidan	28
2.7.3 Mekanisme Kerja Antioksidan	29
2.7.4 Uji Aktivitas Antioksidan	30
2.8 Antosianin	30
2.9 Organoleptik	31
2.9.1 Pengertian Organoleptik	31
2.9.2 Syarat Uji Organoleptik	31
2.9.3 Uji Sifat Organoleptik	31
2.10 Rancangan Percobaan	34
2.10.1 Rancangan Acak Lengkap	34
2.10.2 Rancangan Acak Kelompok	35
2.11 Analisis Zat Gizi (Analisis Proksimat)	36
2.11.1 Kadar Air	36
2.11.2 Kadar Abu	38
2.11.3 Karbohidrat	38
2.11.4 Protein	39
2.11.5 Lemak	39
2.11.6 Serat Kasar	40
2.12 Kerangka Berfikir	41
2.13 Kerangka Konsep	43
2.14 Hipotesis	44
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	45

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	45
3.2 Desain Penelitian	45
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	45
3.2.2 Penelitian Utama	48
3.2.2. Desk Analysis	48
3.3 Alat dan Bahan	50
3.3.1 Alat	50
3.3.3 Bahan	50
3.4 Prosedur Penelitian	50
3.4.1 Prsedur Pembuatan Ampas Kelapa	50
3.4.2 Prsedur Pembuatan Susu Kedelai	51
3.4.3 Prsedur Pembuatan Ekstrak Bunga Telang	53
3.4.4 Prsedur Pembuatan Es Krim	53
3.4.5 Analisis Zat Gizi	55
3.4.6 Uji Aktivitas Antioksidan	59
3.4.11 Pengujian Daya Terima	60
3.4.12 Teknik Analisis Data	62
3.4.13 Penyajian Data	63
3.5 Instrumen Penelitian	63
3.5.1 Variabel Penelitian	63
3.5.2 Definisi Konseptual	63
3.5.3 Definisi Operasional	65
BAB 4. HASIL PENELITIAN	69
4.1 Menentukan Formulasi Pembuatan Es Krim.....	69
4.1.1 Pendahuluan	69
4.1.2 Penentuan Formulasi.....	70
4.2 Menganalisis Organoleptik Es Krim Tepung Ampas Kelapa dan Bunga Telang.....	72
4.2.1 Rasa.....	72
4.2.2 Aroma.....	73
4.2.3 Warna Tekstur.....	73
4.2.4 Keseluruhan.....	74
4.3 Menganalisis Pengaruh Kandungan Nilai Gizi Es Krim.....	74
4.3.1 Karbohidrat	75
4.3.2 Protein	75

4.3.3 Lemak.....	76
4.3.4 Serat Kasar	76
4.3.5 Kadar Air.....	76
4.3.6 Kadar Abu	76
4.3.7 Aktivitas Antioksidan	77
4.3.8 Angka Lempeng Total (ALT)	77
BAB 5. METODOLOGI PENELITIAN	78
5.1 Deskripsi Produk.....	78
5.2 Uji Organoleptik	78
5.2.1 Rasa.....	78
5.2.2 Aroma	79
5.2.3 Warna.....	79
5.2.4 Tekstur	80
5.2.5 Keseluruhan	81
5.3 Nilai Gizi Produk Es Krim.....	79
5.3.1 Karbohidrat	81
5.3.2 Protein.....	83
5.3.3 Lemak	84
5.3.4 Serat	85
5.3.5 Kadar Air	86
5.3.6 Kadar Abu.....	87
5.3.7 Analisis Aktivitas Antioksidan	87
5.3.8 Analisis angka Lempeng Total (ALT)	88
BAB 6. PENUTUP	90
6.1 Kesimpulan.....	90
6.2 Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN-LAMPIRAN	98

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	8
Tabel 2.1. Syarat Kualitas Es Krim Berdasarkan SNI 01-3713-1995	19
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa dengan buah kelapa muda... 23	
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Susu Kedelai	25
Tabel 2.4 Kandungan gizi bunga telang per 100 gram.....	28
Tabel 3.1 Formulasi pembuatan Eskrim	46
Tabel 3.2 Trial error formulasi es krim susu kedelai tepung ampas kelapa dan bunga telang.....	46
Tabel 3.3 Hasil <i>desk analysis</i> es krim susu kedelai dengan penambahan 10 gram tepung ampas kelapa dan 20 gram bunga telang.....	49
Tabel 3.4 Hasil <i>desk analysis</i> es krim susu kedelai dengan penambahan 15 gram tepung ampas kelapa dan 15 gram bunga telang.....	49
Tabel 3.5 Hasil <i>desk analysis</i> es krim susu kedelai dengan penambahan 20 gram tepung ampas kelapa dan 10 gram bunga telang	49
Tabel 4.1 Formulasi Es Krim Tepung Ampas Kelapa Dan Bunga Telang Pada Penelitian Pendahuluan Ke-1.....	70
Tabel 4.2 Formulasi Es Krim Tepung Ampas Kelapa Dan Bunga Telang Pada68 Penelitian Pendahuluan Ke-2.....	70
Tabel 4.3 Formulasi Es Krim Tepung Ampas Kelapa Dan Bunga Telang Pada Penelitian Utama	71
Tabel 4.4 Hasil Uji Hedonik	72
Tabel 4.5 Hasil Analisis Nilai Gizi Es Krim Susu Kedelai, Tepung Ampas Kelapa dan Bunga Telang.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Es krim.....	15
Gambar 2.2 Ampas Kelapa.....	22
Gambar 2.3 Susu Kedelai	24
Gambar 2.4 Bunga Telang.....	26
Gambar 3.1 Diagram alir pembuatan tepung Ampas Kelapa.....	51
Gambar 3.2 Diagram alir pembuatan susu kedelai.....	52
Gambar 3.3 Diagram alir pembuatan Ekstrak bunga telang	53
Gambar 3.4 Diagram alir pembuatan es krim.....	54