

DAFTAR ISI

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| HALAMAN JUDUL | | |
| LEMBAR PENGESAHAN | | |
| KATA PENGANTAR | | |
| DAFTAR ISI | | |
| BAB I | PENDAHULUAN | 1 |
| | A. Latar Belakang | 1 |
| | B. Identifikasi Masalah | 4 |
| | C. Pembatasan Masalah | 5 |
| | D. Perumusan Masalah | 5 |
| | E. Tujuan Penelitian | 5 |
| | F. Manfaat Penelitian | 6 |
| BAB II | KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS | 7 |
| | A. Deskripsi Teoritis | 7 |
| | 1. Es Krim | 7 |
| | 2. Standar Mutu Gizi Es Krim | 11 |
| | 3. Pengolahan Es Krim | 13 |
| | a. Lemak | 13 |
| | b. Gula | 13 |
| | c. CMC (Carboxy Methyl Celulosa) | 13 |
| | d. Kuning telur | 14 |
| | e. Tepung maizena | 14 |
| | f. Susu Sapi | 14 |
| | g. Torbangun | 17 |
| | 4. Analisis Proximat/ Uji Nilai Gizi | 23 |
| | 5. Uji Organoleptik/ Uji Daya Terima | 28 |
| | 6. Uji One Way Anova | 31 |
| | 7. Uji Lanjut Duncan | 32 |
| | B. Kerangka Berfikir | 33 |
| | C. Kerangka Konsep | 34 |
| | D. Hipotesis | 34 |
| BAB III | METODE PENELITIAN | 35 |
| | A. Tempat dan Waktu Penelitian | 34 |
| | B. Alat dan Bahan | 34 |
| | C. Desain Penelitian | 36 |
| | 1. Prosedur pembuatan es Krim Daun Torbangun | 40 |
| | 2. Teknik Pengambilan Sampel | 42 |
| | 3. Teknik analisis data | 43 |

| | | |
|---------------|---|-----------|
| | 4. Kuisisioner | 44 |
| | 5. Uji nilai gizi | 45 |
| | 6. Variabel Penelitian | 55 |
| | 7. Definisi Konseptual | 56 |
| | 8. Definisi Operasional | 57 |
| BAB IV | HASIL PENELITIAN | 60 |
| | A. Deskripsi Data | 60 |
| | 1. Penelitian pendahuluan | 60 |
| | 2. Penelitian Utama | 61 |
| | B. Analisis Data | 61 |
| | 1. Uji Daya Terima | 61 |
| | a. Panelis konsumen | 62 |
| | b. Panelis semi terlatih | 64 |
| | 2. Mutu Organoleptik | 69 |
| | a. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Aroma | 67 |
| | b. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Rasa | 71 |
| | c. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Tekstur | 74 |
| | d. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Warna | 76 |
| | 3. Uji Nilai Gizi | 80 |
| | a. Kadar Air | 80 |
| | b. Kadar Abu | 80 |
| | c. Kadar Lemak | 80 |
| | d. Kadar Protein | 80 |
| | e. Kadar Karbohidrat | 80 |
| | f. Kadar kalsium | 81 |
| | g. Kadar zat besi | 81 |
| BAB V | PEMBAHASAN | 82 |
| | A. Deskripsi Data | 82 |
| | 1. Penelitian Utama | 82 |
| | B. Analisis Data | 82 |
| | 1. Uji Organoleptik | 82 |
| | a. Terhadap Warna | 82 |
| | b. Terhadap Aroma | 83 |
| | c. Terhadap Rasa | 83 |
| | d. Terhadap Tekstur | 83 |
| | e. Terhadap Tingkat Kesukaan | 84 |
| | 2. Komposisi Zat Gizi Es Krim | 85 |
| | a. Komposisi Kadar Air | 85 |
| | b. Komposisi Kadar Protein | 85 |

| | | |
|-----------------------|--------------------------------|-----------|
| c. | Komposisi Kadar Lemak | 87 |
| d. | Komposisi Kadar Karbohidrat | 88 |
| e. | Komposisi Kadar Abu | 89 |
| f. | Komposisi Kadar Kalsium (Ca) | 88 |
| g. | Komposisi Kadar Zat Besi (Fe) | 89 |
| C. | Faktor Keterbatasan Penelitian | 90 |
| BAB VI | KESIMPULAN DAN SARAN | 91 |
| A. | Kesimpulan | 91 |
| B. | Saran | 92 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 94 |