

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	6
1.7 Keterbaruan Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Anak Usia Sekolah	14
2.1.1 Definisi Anak Usia Sekolah	14
2.1.2 Gizi Anak Usia Sekolah	14
2.2 Obesitas Anak	16
2.3 <i>Snack</i> Untuk Anak Usia Sekolah	17
2.4 <i>Vegetable Leather</i>	18
2.4.1 Definisi <i>Vegetable Leather</i>	18
2.4.2 Syarat Mutu <i>Vegetable Leather</i>	19
2.4.3 Proses Pembuatan <i>Vegetable Leather</i>	20
2.4.4 Bahan Tambahan dalam Pembuatan <i>Vegetable Leather</i>	22
2.5 Serat Pangan (<i>Dietary Fiber</i>)	24
2.6 Labu Siam (<i>Sechium edule</i>).....	25
2.7 Kulit Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	28
2.8 Kulit Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca forma typica</i>)	30

2.9 Blansing	33
2.10 Reaksi Pencoklatan Enzimatis	33
2.11 Kandungan Gizi	34
2.11.1 Analisis Proksimat	34
2.11.1.1 Kadar Air	34
2.11.1.2 Kadar Abu	35
2.11.1.3 Kadar Protein	36
2.11.1.4 Kadar Lemak	36
2.11.1.5 Kadar Karbohidrat	37
2.11.1.2 Kadar Serat Pangan (<i>Dietary Fiber</i>)	37
2.11.3 Angka Lempeng Total (<i>Total Plate Count</i>)	37
2.11.4 Umur Simpan (<i>Shelf Life</i>)	38
2.12 Karakteristik Sensoris	38
2.12.1 Uji Hedonik (Kesukaan)	39
2.12.2 Uji Mutu Hedonik	39
2.13 Panelis	40
2.14 Kerangka Berfikir	41
2.15 Kerangka Konsep	44
2.16 Hipotesis Penelitian	45
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	46
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	46
3.2 Desain Penelitian	46
3.3 Bahan dan Alat	46
3.4 Tahapan Penelitian	47
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	47
3.4.2 Penelitian Utama	58
3.4.2.1 Pengujian Sensoris	58
3.4.2.2 Teknik Pengambilan Data	59
3.4.2.3 Analisis Proksimat	63
a. Kadar Air Metode Oven	63
b. Kadar Lemak Metode Soxhlet	64
c. Kadar Protein Metode Kjeldahl	64
d. Kadar Karbohidrat Metode <i>By Difference</i>	65
e. Kadar Abu Metode <i>Dry Ash</i>	65

3.4.2.4 Kadar Serat Pangan (<i>Dietary Fiber</i>)	65
3.4.2.5 <i>Total Plate Count</i> (TPC)	66
3.4.2.6 Analisis Umur Simpan Metode <i>Direct</i> (Sensoris)	67
3.4.3 Instrumen Penelitian	67
a. Variabel Penelitian	67
b. Definisi Konseptual	68
1. <i>Vegetable Leather</i>	68
2. Analisis Proksimat	68
3. Analisis Serat Pangan	68
4. Uji Angka Lempeng Total (<i>Total Plate Count</i>)	68
5. Pengamatan Umur Simpan	68
6. Uji Sensori	69
c. Definisi Operasional	69
3.4.4 Teknik Analisis Data	71
3.4.5 Organisasi Penelitian	71
3.4.6 Biaya Penelitian	73
3.4.7 Rencana Publikasi	74
 BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Formulasi Produk	75
4.2 Daya Terima Panelis Konsumen (Anak-anak)	77
4.3 Daya Terima Hedonik Panelis Semi Terlatih	78
4.4 Daya Terima Mutu Hedonik Panelis Semi Terlatih	81
4.5 Kandungan Zat Gizi Produk <i>Vegetable Leather</i>	82
4.6 Hasil Analisis Angka Lempeng Total/ <i>Total Plate Count</i> (TPC)	85
4.7 Umur Simpan	85
4.8 Harga Pokok Produksi	85
 BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Deskripsi Produk	87
5.2 Uji Sensoris Produk	88
5.3 Kandungan Gizi	96
5.4 Angka Lempeng Total	102
5.5 Umur Simpan	103
5.6 Produk terpilih	104
5.7 Kelebihan dan Kekurangan Penelitian	104

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan	105
6.2 Saran	106
DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN-LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	7
Tabel 2.1 Angka Kecukupan Gizi untuk Usia 10-12 Tahun	15
Tabel 2.2 Syarat Mutu Buah Kering Berdasarkan SNI 01-3710-1995	19
Tabel 2.3 Klasifikasi Labu Siam (<i>Sechium edule</i>).....	27
Tabel 2.4 Perbandingan Nilai Gizi famili <i>Cucurbitaceae</i> per 100 gram	27
Tabel 2.5 Klasifikasi Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	29
Tabel 2.6 Kandungan Zat Gizi pada Daging dan Kulit Buah Naga	30
Tabel 2.7 Klasifikasi Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca forma typica</i>)	31
Tabel 2.8 Karakteristik Kimia Jenis Kulit Pisang	31
Tabel 3.1 <i>Trial Error</i> Formulasi	47
Tabel 3.2 Bahan-bahan <i>Vegetable Leather</i>	55
Tabel 3.3 <i>Desk Analysis</i>	55
Tabel 3.4 Definisi Operasional	69
Tabel 3.5 Biaya Penelitian	73
Tabel 3.6 Rencana Publikasi	74
Tabel 4.1 Formulasi substitusi labu siam, kulit buah naga, dan kulit pisang kepok	76
Tabel 4.2 Analisis Statistik Hasil Hedonik Panelis Konsumen	77
Tabel 4.3 Analisis Statistik Hasil Hedonik Panelis Semi Terlatih	79
Tabel 4.4 Analisis Statistik Hasil Mutu Hedonik Panelis Semi Terlatih	81
Tabel 4.5 Analisis Statistik Kandungan Zat Gizi dan Serat Pangan	83
Tabel 4.6 Analisis Statistik Angka Lempeng Total	85
Tabel 4.7 Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>Vegetable Leather</i>	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Pembuatan <i>Vegetable Leather</i>	20
Gambar 2.2 Labu Siam (<i>Sechium edule</i>)	28
Gambar 2.3 Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	30
Gambar 2.4 Kulit Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca forma typica</i>)	32
Gambar 2.5 Kerangka Berfikir	43
Gambar 2.6 Kerangka Konsep	44
Gambar 3.1 Diagram Alir Pengembangan <i>Vegetable Leather</i>	57
Gambar 4.1 Penelitian Pendahuluan (<i>Trial Error</i> Produk <i>Vegetable Leather</i>)	75
Gambar 4.2 Hasil Akhir Empat Formulasi <i>Vegetable Leather</i> Terpilih	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Panelis	119
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis Semi Terlatih	120
Lampiran 3 Lembar Persetujuan Panelis Konsumen	121
Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik	122
Lampiran 5. Formulir Uji Mutu Hedonik	123
Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik Konsumen	125
Lampiran 7. Dokumentasi Proses Pembuatan <i>Vegetable Leather</i>	127
Lampiran 8. Dokumentasi pengamatan umur simpan	129
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Organoleptik	137
Lampiran 10. Halaman Persetujuan Turun Lapang	139
Lampiran 11. Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi	140
Lampiran 12. Pengujian di Laboratorium Saraswanti	141
Lampiran 13. Desain Kemasan	145