

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINILITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR PERSETUJUAN	vii
BIODATA PENULIS	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kacang Merah (<i>Phseolus vulgaris L.</i>)	6
B. Tepung Kacang Merah	8
C. Tanaman Bunga Rosella (<i>Hibiscus sabdariffa L.</i>)	9
D. Es Krim	12
E. Protein	16
F. Vitamin C	18
G. Kekurangan Energi Protein (KEP)	18
H. Organoleptik	18
I. Uji Hedonik	21
J. Kerangka Teori	22
K. Kerangka Konsep	23
L. Definisi Operasional	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	27
B. Subyek Penelitian	27
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
D. Alat dan Bahan Penelitian	28
E. Prosedur Kerja	28
F. Pengamatan	31

	G. Pengolahan Data dan Analisa Data	34
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Pengamatan	35
	B. Pembahasan	46
BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	56
	B. Saran	56
	DAFTAR PUSTAKA	57
	LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Kandungan Gizi Kacang Merah	8
Tabel 2 Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah	9
Tabel 3 Kandungan Gizi Bunga Rosella	11
Tabel 4 Komposisi Umum Es Krim	12
Tabel 5 Syarat Mutu Es Krim	13
Tabel 6 Angka Kecukupan Protein	17
Tabel 7 Definisi Operasional	24
Tabel 8 Formula Es Krim	29
Tabel 9 Penilaian Warna Produk	36
Tabel 10 Penilaian Aroma Produk	37
Tabel 11 Penilaian Rasa Produk	38
Tabel 12 Penilaian Tekstur Produk	39
Tabel 13 Penilaian Penerimaan Keseluruhan	40
Tabel 14 Analisis Kandungan Gizi Es Krim Per Porsi	42
Tabel 15 Kandungan Gizi Es Krim Per Porsi (TKPI)	42
Tabel 16 Kontribusi AKG	43
Tabel 17 <i>Food Cost</i> Es Krim Tepung Kacang Merah	44
Tabel 18 <i>Food Cost</i> tanpa Tepung Kacang Merah	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kacang Merah	7
Gambar 2 Tepung Kacang Merah	9
Gambar 3 Bunga Rosella	10
Gambar 4 Kerangka Teori	22
Gambar 5 Kerangka Konsep	23
Gambar 6 Skema Pembuaatan Ekstrak Bunga Rosella	28
Gambar 7 Skema Pembuatan Es Krim	30
Gambar 8 Gambar Produk	35
Gambar 9 Tingkat Kesukaan terhadap Warna Produk	36
Gambar 10 Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Produk	37
Gambar 11 Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Produk	38
Gambar 12 Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Produk	40
Gambar 13 Tingkat Kesukaan Penerimaan Keseluruhan Produk	41

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 <i>Inform Consent</i>	62
Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian	63
Lampiran 3 Daftar Responden	64
Lampiran 4 Penilaian Panelis Ulangan 1	65
Lampiran 5 Penilaian Panelis Ulangan 2	66
Lampiran 6 Penilaian Panelis Ulangan 3	67
Lampiran 7 Data Analisis Protein dan Vitamin C	68
Lampiran 8 Kesimpulan Daya Terima & Label Kemasan	69
Lampiran 9 Perhitungan Kandungan Gizi (TKPI)	70
Lampiran 10 Kandungan Gizi per-100 gram & Rendemen	70
Lampiran 11 Dokumentasi	71
Lampiran 12 Uji Organoleptik	72
Lampiran 13 Uji Analisis Protein	73
Lampiran 14 Uji Analisis Vitamin C	74