

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Es Krim	6
B. Ikan Gabus (<i>Channa Stritata</i>)	9
C. Bunga Telang (<i>Clotoria Ternatea</i>)	11
D. Protein	13
E. Antioksidan	13
F. Organoleptik	14
G. Kerangka Teori	16
H. Kerangka Konsep	17
I. Definisi Operasional	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	20
B. Subjek Penelitian	20
C. Lokasi dan Waktu	20
D. Alat dan Bahan Penelitian	20
E. Prosedur Penelitian	21
F. Pengamatan	25
G. Pengolahan dan Analisis Data	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	28
B. Pembahasan	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Umum Es Krim	6
Tabel 2. Syarat Mutu Es Krim	7
Tabel 3. Kandungan Ikan Gabus	11
Tabel 4. Kadar Senyawa Aktif Bunga Telang	12
Tabel 5. Definisi Operasional	18
Tabel 6. Formulasi Es Krim	21
Tabel 7. Uji Organoleptik Metode Hedonik	25
Tabel 8. Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	27
Tabel 9. Nilai Gizi Es Krim Ikan Gabus dengan Pewarna Alami Ekstrak Bunga Telang dengan Uji Proksimat dan Perhitungan TKPI	33
Tabel 10. Kandungan dan Kontribusi Nilai Gizi Es Krim AKG Untuk Remaja Putra	34
Tabel 11. Kandungan dan Kontribusi Nilai Gizi Es Krim AKG Untuk Remaja Putri	34
Tabel 12. Standa <i>Food Cost</i> Es Krim Ikan Gabus	35
Tabel 13. Standar <i>Food Cost</i> Es Krim	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Gabus	10
Gambar 2. Bunga Telang	12
Gambar 3. Kerangka Teori	16
Gambar 4. Kerangka Konsep	17
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Bubur Ikan Gabus	22
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Bunga Telang	23
Gambar 7. Diagram Pembuatan Es Krim Ikan Gabus Ekstrak Bunga Telang	24
Gambar 8. Es Krim Ikan Gabus dengan Pewarna Alami Ekstrak Bunga Telang	28
Gambar 9. Nilai Skala Liket Uji Organoleptik Terhadap Warna	29
Gambar 10. Nilai Skala Liket Uji Organoleptik Terhadap Aroma	30
Gambar 11. Nilai Skala Liket Uji Organoleptik Terhadap Rasa	31
Gambar 12. Nilai Skala Liket Uji Organoleptik Terhadap Tekstur	31
Gambar 13. Nilai Skala Liket Uji Organoleptik Terhadap Penerimaan Keseluruhan	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden	56
Lampiran 2. Pernyataan Persetujuan Panelis	57
Lampiran 3. Kuisisioner Uji Organoleptik	58
Lampiran 4. Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik	59
Lampiran 5. Kesimpulan Daya Terima dan Nilai Gizi TKPI	60
Lampiran 6. Perhitungan Skala Likert	61
Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Panelis	62
Lampiran 8. Dokumentasi Proses Pengolahan	66
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Organoleptik	67
Lampiran 10. Hasil Uji Proksimat	68
Lampiran 11. Logo Produk	69