

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINILITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang lingkup	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Es Krim	6
B. Buah Pisang Ambon	10
C. Rumput Laut	12
D. Serat	15
E. Kalium	15
F. Pengujian pemilihan/penerimaan	16
G. Kerangka Teori	17
H. Kerangka konsep	18
I. Definisi Operasional	19
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Kerangka penelitian	21
B. Subjek Penelitian	21
C. Lokasi dan Waktu	21
D. Alat dan Bahan	21
E. Pengamatan	25
F. Pengolahan Data dan Analisis Data	27
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Pengamatan	29
B. Pembahasan	38
 DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Umum Es Krim	6
Tabel 2. Syarat Mutu Es Krim	7
Tabel 3. Klasifikasi pisang Ambon	11
Tabel 4. Komposisi Zat Gizi Pisang Ambon	12
Tabel 5. Klasifikasi Rumput Laut	13
Tabel 6. Komposisi Nilai Gizi Rumput Laut	14
Table 7. Definisi Operasional	19
Tabel 8. Formulasi Bahan untuk Membuat Es Krim Tinggi Serat Dengan Penambahan Buah Pisang Ambon	22
Tabel 9. Uji Organoleptik Metode Hedonik	25
Tabel 10. Interval Presentasi & Daya Terima Panelis	28
Tabel 11. Rendemen Gizi Es Krim Rumput Laut	34
Tabel 12. Kandungan Gizi Es Krim Rumput Laut Tinggi Serat dengan Penambahan Buah Pisang Ambon	34
Tabel 13. Kontribusi Kandungan Zat Gizi Es Krim Rumput Laut dengan Penambahan Pisang Ambon Per Porsi (80 gram) Terhadap AKG Untuk Masyarakat Umum	36
Tabel 14. Standar <i>Food Cost</i> Es Krim Rumput Laut Tinggi Serat dengan Penambahan Buah Pisang Ambon	37

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Buah Pisang Ambon	11
Gambar 2. Rumput Laut <i>Eucheuma Cottonii</i>	13
Gambar 3. Kerangka Teori	17
Gambar 4. Kerangka Konsep	18
Gambar 5. Skema pembuatan bubur rumput laut	23
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Es Krim Buah pisang ambon	24
Gambar 7 Es Krim Rumput Laut dengan Penambahan Buah Pisang Ambon setiap Formula (F1; 20%, F2; 40%, F3; 60%, F4; 80%, F5; 100%)	29
Gambar 8 Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Produk	30
Gambar 9 Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Produk	31
Gambar 10 Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Produk	31
Gambar 11 Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Produk	32
Gambar 12 Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	33

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lmapiran 1.	Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden	57
Lampiran 2.	Lembar Kuesioner	58
Lampiran 3.	Hasil Uji Organoleptik Panelis	59
Lampiran 4.	Kesimpulan Nilai Skala Likert	64
Lampiran 5.	Hasil Uji Laboratorium Nilai Gizi Serat	65
Lampiran 6.	Perhitungan Nilai Kandungan Serat	66
Lampiran 7.	Perhitungan Zat Gizi dengan TKPI	67
Lampiran 8.	Perhitungan Rendemn	68
Lampiran 9.	Dokumentasi	69
Lampiran 10.	Produk Es Krim Rumput Laut dengan Penambahan Pisang Ambon	70
Lampiran 11.	Uji Organoleptik	71
Lampiran 12.	Label Kemasan Produk Es Krim Rumput Laut dengan Penambahan Pisang Ambon	72