

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH ...	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Rumusan dan Pembatasan Masalah	9
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Stunting	12
2.2 Putih Telur Ayam.....	17
2.3 Wijen Putih (<i>Sesamum indicum</i>).....	18
2.4 Susu Skim	19
2.5 Zat Gizi	21
2.6 Es Krim	33
2.7 Uji Organoleptik	36
2.8 Nilai Ekonomi Gizi	40
BAB III KERANGKA KONSEP PENELITIAN.....	41
3.1 Kerangka Konseptual Pengembangan Makanan.....	41
3.2 Hipotesis Penelitian	45
BAB IV METODE PENELITIAN	46
4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian	46
4.2 Panelis	53
4.3 Sampel, Besar Sampel dan Cara Pengambilan Sampel	54
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	56

4.5 Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, dan Skala Data.....	57
4.6 Prosedur Penelitian Operasional.....	61
4.7 Teknik Analisis Data.....	67
BAB V HASIL PENELITIAN	70
5.1 Mutu Organoleptik.....	70
5.2 Daya Terima.....	78
5.3 Kandungan Gizi	86
5.4 Nilai Ekonomi.....	89
5.5 Formula Optimasi Es Krim.....	92
BAB VI PEMBAHASAN	94
6.1 Mutu Organoleptik.....	94
6.2 Daya Terima.....	97
6.3 Kandungan Gizi	103
6.4 Nilai Ekonomi.....	107
6.5 Formula Optimasi	109
6.6 Keterbatasan Penelitian.....	110
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	111
7.1 Kesimpulan	111
7.2 Saran	112
DAFTAR PUSTAKA	114
LAMPIRAN.....	121

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Angka Kecukupan Gizi Balita Usia 2-5 Tahun	16
2.2	Kandungan Gizi Berbagai Jenis Susu Bubuk	20
2.3	Kandungan Seng Pangan Nabati dan Hewani per 100 gram	28
2.4	Syarat Mutu Es Krim	34
4.1	Kebutuhan Protein, Albumin, Ca dan Zn Makanan Selingan Balita 2 - 5 Tahun	47
4.2	Kandungan Gizi Bahan Es Krim per 100 gram Berdasarkan Referensi	47
4.3	Formula Es Krim Kontrol dan Modifikasi	48
4.4	Kandungan Gizi Formula Es Krim Kontrol dan Modifikasi Berdasarkan Referensi	51
4.5	Definisi Operasional, Cara Pengukuran, dan Skala Data Variabel	58
4.6	Bahan Pembuatan Es Krim Standar Percobaan Pertama	64
4.7	Bahan Pembuatan Es Krim Standar Percobaan Kedua	64
5.1	Resep Es Krim Coklat Modifikasi Pada Penelitian Pendahuluan	70
5.2	Distribusi Penilaian Panelis Terbatas terhadap Warna Es Krim	71
5.3	Distribusi Penilaian Panelis Terbatas terhadap Tekstur Es Krim	72
5.4	Distribusi Penilaian Panelis Terbatas terhadap Aroma Es Krim	72
5.5	Distribusi Penilaian Panelis Terbatas terhadap Rasa Es Krim	73
5.6	Distribusi Penilaian Panelis Terbatas terhadap Keseluruhan Komponen Es Krim	74
5.7	Distribusi Penilaian Panelis Terbatas terhadap Warna, Tekstur, Aroma, Rasa, serta Keseluruhan Komponen Es Krim	75
5.8	Distribusi Kandungan Gizi dan Nilai Ekonomi Es Krim	76
5.9	Distribusi Skoring Kandungan Zat Gizi, Nilai Ekonomi, dan Mutu Organoleptik	77
5.10	Distribusi Skoring Seluruh Variabel untuk Menentukan Formula Optimum	77

5.11	Rekomendasi Panelis Terbatas	78
5.12	Resep Es Krim Coklat Modifikasi Hasil Penelitian Pendahuluan.....	79
5.13	Distribusi Daya Terima Es Krim oleh Panelis Anak- Anak	80
5.14	Distribusi Tingkat Kesukaan Rasa oleh Panelis Tak Terlatih	80
5.15	Distribusi Tingkat Kesukaan Tekstur oleh Panelis Tak Terlatih	81
5.16	Distribusi Tingkat Kesukaan Warna oleh Panelis Tak Terlatih	82
5.17	Distribusi Tingkat Kesukaan Aroma oleh Panelis Tak Terlatih	82
5.18	Distribusi Tingkat Kesukaan Keseluruhan oleh Panelis Tak Terlatih	83
5.19	Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Tak Terlatih terhadap Karakteristik Es Krim	84
5.20	Hasil Perbandingan Nilai Gizi per Porsi Es Krim dengan AKG	86
5.21	Perbandingan Kandungan Gizi Hasil Perhitungan dan Pengujian Laboratorium per 100 gram Es Krim Formula Terbaik	87
5.22	Perbandingan Kandungan Gizi Hasil Perhitungan dan Pengujian Laboratorium per Porsi Es Krim Formula Terbaik (60 g)	88
5.23	Hasil Perbandingan Nilai Gizi Es Krim dengan Syarat Mutu	89
5.24	Biaya Investasi Produksi Es Krim	90
5.25	Biaya Operasional Tidak Langsung Produksi Es Krim dalam Sebulan	90
5.26	Biaya Operasional Langsung Produksi Es Krim dalam Sebulan dan Harga Jual Es Krim	91
5.27	Distribusi Nilai Ekonomi per Satuan Zat Gizi Es Krim	92
5.28	Distribusi Skoring Penilaian Formula Es Krim Modifikasi	93

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
3.1	Kerangka Konseptual Pengembangan Makanan	41
4.1	Kerangka Operasional Penelitian	62
4.2	Diagram Alir Pembuatan Wijen giling	66
4.3	Diagram Alir Pembuatan Adonan Es Krim	66
4.4	Diagram Alir Homogenisasi Es Krim	67
5.1	Grafik radar tingkat kesukaan panelis tak terlatih pada es krim	85

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Keterangan Lolos Kaji Etik	121
2.	Penjelasan Sebelum Persetujuan untuk Panelis	122
3.	Pernyataan Persetujuan Penelitian untuk Panelis	124
4	Kuesioner Uji Mutu Organoleptik untuk Panelis Terbatas	125
5.	Kuesioner Uji Hedonik untuk Panelis Tidak Terlatih.	127
6.	Kuesioner Uji Hedonik untuk Panelis Anak-Anak ...	128
7.	Hasil Uji Statistik	129
8.	Hasil Uji Laboratorium Es Krim Modifikasi Terbaik.	134
9.	Dokumentasi Penelitian	135
10	Kemasan Es Krim	137

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

&	: dan
%	: persen
-	: sampai
/	: per
<	: kurang dari
>	: lebih dari
\geq	: lebih dari sama denga
\leq	: kurang dari sama dengan
\approx	: pembulatan
\pm	: kurang lebih

Daftar Singkatan

g	: gram
mg	: milligram
ml	: milliliter
kcal	: kilokalori
$^{\circ}\text{C}$: derajat <i>celcius</i>
SD	: Standar Deviasi
RPJMN	: Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional
Kemenkes	: Kementerian Kesehatan
FAO	: <i>Food Agriculture and Organization</i>
PMT	: Pemberian Makanan Tambahan
KEP	: Kekurangan Energi dan Protein
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
AOAC	: <i>Association of Official Analytical Chemist</i>
BSN	: Badan Standarisasi Nasional
SNI	: Standar Nasional Indonesia
PerKaBPOM	: Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan