

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRACT.....	viii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Rumusan Masalah.....	9
1.4 Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Tanaman Patikala (<i>Etlingera elatior</i>).....	12
2.2 Zat Gizi yang Dibutuhkan Ibu	23
2.3 Peranan Zat Gizi Makro Mikro Terkait Hemoglobin	24
2.4 Darah.....	27
2.5 Pangan Fungsional.....	32
2.6 Manfaat Fitokimia Patikala (<i>Etlingera elatior</i>)	33
2.7 <i>Ice Cream</i> Patikala dan Modifikasinya.....	34
2.8 Sifat Daya terima (Daya Terima).....	42
2.9 Data Mutu Daya Terima	44
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN	46
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	46
3.2 Hipotesis Penelitian	48
BAB IV METODE PENELITIAN	50
4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian	50
4.2 Sampel, Tehnik, dan Panelis Penelitian.....	58
4.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	59
4.4 Variabel dan Definisi Operasional.....	61
4.5 Alat dan Bahan.....	63
4.6 Kerangka Operasional.....	65

4.7	Alur Penelitian	66
4.7.1	Diagram Alir Pembuatan Serbuk Patikala	66
4.7.2	Diagram Alur Pembuatan <i>Ice Cream</i>	67
4.8	Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	68
4.9	Tehnik Analisis Data	69
BAB V	HASIL PENELITIAN	72
5.1	Tahap Penelitian Pendahuluan I	72
5.2	Tahap Penelitian Pendahuluan II	73
5.2.1	Uji Daya Terima Varian Rasa <i>Ice Cream</i> Panelis Ahli	73
5.2.2	Pemilihan <i>Ice Cream</i> Tenda Varian Rasa Terbaik	74
5.2.3	Pemilihan <i>Ice Cream</i> Terbaik Penelitian Pendahuluan	76
5.2.4	Uji Daya Terima Panelis Ahli.....	81
5.2.5	Hasil Uji Statistik	89
5.3	Nilai Gizi dan Zat Antioksidan dan <i>Ice Cream</i> Tenda	92
5.4	Nilai Ekonomi.....	95
5.5	Formula Optimasi <i>Ice Cream</i> Tenda	98
5.6	Daya Simpan <i>Ice Cream</i> dan Pengemasan	99
5.7	Kelayakan Usaha	100
BAB VI	PEMBAHASAN	106
6.1	Karakteristik <i>Ice Cream</i> Tenda.....	106
6.2	Uji Daya Terima <i>Ice Cream</i> Tenda	107
6.3	Nilai Ekonomi Zat Gizi <i>Ice Cream</i> Tenda.....	118
6.4	Nilai Ekonomi (<i>Unit Cost</i>).....	119
6.5	Formula Terbaik (Optimasi)	119
6.6	Penyimpanan Produk	120
6.7	Kelayakan Usaha	121
6.8	Keterbatasan Penelitian.....	122
BAB VII	KESIMPULAN DAN SARAN	123
7.1	Kesimpulan	123
7.2	Saran	124

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Nilai Gizi Serbuk Batang Patikala	14
2.2	Angka Kecukupan Gizi Ibu Menyusui Usia 19-29 Tahun 6 Bulan Pertama	23
2.3	Komposisi <i>Ice Cream</i>	35
4.1	Kebutuhan Protein, Fe, Zink, dan Antioksidan Ibu nifas Usia 19-29 Tahun	51
4.2	Komposisi Bahan Formula.....	52
4.3	Kandungan Gizi Formula	56
4.4	Definisi Operasional.....	61
4.5	Alat dan Bahan yang Digunakan Pembuatan <i>Ice Cream</i> Patikala dan Uji Daya Terima	63
5.1	Komposisi <i>Ice Cream</i> Rujukan	72
5.2	Formula Kontrol <i>Ice Cream</i>	72
5.3	Komposisi Varian Rasa <i>Ice Cream</i> Tenda	73
5.4	Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Penilaian <i>Ice Cream</i> dalam Varian Rasa.....	74
5.5	Hasil Visual dan Sifat Organoleptik/Daya terima <i>Ice Cream</i> Tenda Varian Rasa	75
5.6	Tingkat Kesukaan Panelis Ahli Terhadap Warna <i>Ice Cream</i>	76
5.7	Tingkat Kesukaan Panelis Ahli Terhadap Aroma <i>Ice Cream</i>	77
5.8	Tingkat Kesukaan Panelis Ahli Terhadap Rasa <i>Ice Cream</i>	78
5.9	Tingkat Kesukaan Panelis Ahli Terhadap Tekstur <i>Ice Cream</i>	79
5.10	Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Ahli Terhadap Penilaian Daya Terima.....	79
5.11	Komposisi Bahan Formula <i>Ice Cream</i> Tenda.....	81
5.12	Distribusi Nilai Tingkat Kesukaan Warna oleh Panelis Tidak Terlatih	82
5.13	Distribusi Nilai Tingkat Kesukaan Aroma oleh Panelis Tidak Terlatih	83
5.14	Distribusi Nilai Tingkat Kesukaan Rasa oleh Panelis Tidak Terlatih	85
5.15	Distribusi Nilai Tingkat Kesukaan Tekstur oleh Panelis Tidak Terlatih	86
5.16	Rata-rata Tingkat Kesukaan Pada Seluruh Karakteristik <i>Ice</i> <i>Cream</i> Tenda oleh Panelis Tidak Terlatih.....	88
5.17	Hasil Uji <i>Friedman</i> Daya Terima Panelis Tidak Terlatih	89
5.18	Hasil Uji <i>Wilcoxon Signed Rank Test</i> Terhadap Warna <i>Ice</i> <i>Cream</i>	90
5.19	Hasil Uji <i>Wilcoxon Signed Rank Test</i> Terhadap Aroma <i>Ice</i> <i>Cream</i>	91

5.20	Hasil Uji <i>Wilcoxon Signed Rank Test</i> Terhadap Rasa <i>Ice Cream</i>	92
5.21	Kecukupan Nilai Gizi dan Antioksidan F3 Formula Terbaik	93
5.22	Syarat Mutu Es Krim (SNI 01-3713-1995).....	94
5.23	Perbandingan Kandungan Gizi <i>Ice Cream</i> Tenda dengan SNI <i>Ice Cream</i>	94
5.24	<i>Food Cost Ice Cream</i> Patikala Per 100 ml.....	95
5.25	Tabel Perhitungan Harga Jual <i>Ice Cream</i> Per Cup @100 ml.....	95
5.26	Distribusi Nilai Ekonomi Per ml Zat Gizi dan Antioksidan <i>Ice Cream</i> Tenda.....	96
5.27	Perbandingan Nilai Presentase Pemenuhan Terhadap AKG Per 100 ml Zat Gizi Antara <i>Ice Cream</i> Tenda Formula Terbaik dengan <i>Ice Cream</i> Komersial.....	97
5.28	Perbandingan Nilai gizi, Daya Terima, dan Nilai Ekonomi	98
5.29	Distribusi Nilai Gizi, Daya Terima, dan Nilai Ekonomi.....	98
5.30	Pengamatan Umur Simpan <i>Ice Cream</i> Tenda	99
5.31	Biaya Investasi dan Penyusutan Produk <i>Ice Cream</i> Tenda.....	101
5.32	Biaya Operasional Bahan Dalam Pengolahan Produk <i>Ice Cream</i> Tenda.....	102
5.33	Biaya Operasional Tidak Langsung Produksi <i>Ice Cream</i> Tenda Per Bulan	103

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
1.1	Persentase Kasus Perdarahan di Ruang Ginekologi RSUD dr. Murjani Sampit Tahun 2017	7
2.1	Batang dan Bunga Patikala (<i>Etlingera elatior</i>).....	13
2.2	Kandungan Mineral Pada Patikala (<i>Etlingera elatior</i>)	14
3.1	Kerangka Konseptual Penelitian.....	46
4.1	Formula <i>Ice Cream</i> Ekstrak Rosella	54
4.6	Kerangka Operasional.....	65
4.7.1	Diagram Alir Pembuatan Serbuk Patikala	66
4.7.2	Diagram Alir Pembuatan <i>Ice Cream</i> Tenda	67
5.1	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna <i>Ice Cream</i> Tenda.....	83
5.2	Diagram Batang Penilaian Terhadap Karakteristik Aroma <i>Ice Cream</i> Tenda Oleh Panelis Tidak Terlatih	84
5.3	Diagram Batang Penilaian Kesukaan Rasa Oleh Panelis Tidak Terlatih.....	86
5.4	Diagram Batang Penilaian Terhadap Tekstur Oleh Panelis Tidak Terlatih	87
5.5	Distribusi Nilai Seluruh Karakteristik pada Panelis Tidak Terlatih.....	88

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Penjelasan Sebelum Persetujuan.....	133
2.	Pernyataan Persetujuan Penelitian Pendahuluan	134
3.	Pernyataan Persetujuan Penelitian Lanjutan.....	135
4.	Form Daya Terima Penelitian Pendahuluan	136
5.	Form Daya Terima Penelitian Lanjutan.....	137
6.	Laporan Laboratorium Kandungan Zat Gizi dan Zat Aktif..... Serbuk Batang Patikala dari Laboratorium Gizi FKM	138
7.	Surat Pengambilan Data Awal	139
8.	Dokumentasi	140
9.	Hasil Penelitian Pendahuluan	143
10.	Surat Keterangan Layak Etik.....	144
11.	Surat Pengantar Ijin Penelitian dari Kampus	145
12.	Surat Izin Penelitian dari Bankesbangpol Sidoarjo	146
13.	Surat Izin Penelitian dari Bankesbangpol Surabaya	147
16.	Dokumentasi Tes Daya Terima Panelis Tidak Terlatih.....	148
17.	Hasil Laboratorium Formula Terbaik	149
18.	Hasil Uji Statistik Tes Normalitas	150
19.	Media Leaflet.....	157
20.	Kemasan <i>Ice Cream</i> Tenda.....	158
21.	Visual <i>Ice Cream</i> Tenda	159

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

ml	= mililiter
g	= gram
mg	= miligram
mcg	= microgram
kcal	= kilo kalori
°C	= derajat celsius
>	= lebih besar dari
/	= per
%	= persen
α	= alfa
m	= meter
cm	= centimeter
ppm	= part per milion

Daftar Singkatan

AKI	= angka kematian ibu
WHO	= world health organization
1000 HPK	= 1000 hari pertama kehidupan
Dinkes	= dinas kesehatan
PPH	= post partum hemoragik
Hb	= haemoglobin
ATP	= adenosine 5'-triphosphate (adenosine triphosphate)
DMT-1	= divalent metal transporter-1
ROS	= reactive oxygen species
ICD	= international statistical classification of diseases
PUFA	= polyunsaturated fatty acid
DKBM	= daftar komposisi bahan makanan
BPOM	= badan pengawasan obat dan makanan
BSN	= badan standarisasi nasional
SUPAS	= survey penduduk antar sensus
UKP	= upaya kesehatan perorangan
UKM	= usaha kecil menengah
CMC	= carboxy methyl cellulose
ICM	= ice cream mix
BKTL	= bahan kering tanpa lemak
UHT	= ultra high temperature
HTST	= high temperature short time
LTLT	= low temperature long time

Daftar Akronim

TENDA = batende daha *(berhenti berdarah)
*bahasa dayak
SKDI = survey demografi dan kesehatan indonesia

Daftar Istilah

et al. = et all *and other
*dan lain-lain; dan kawan-kawan