

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR PERSAMAAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Batasan Masalah	8
1.5. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Salad.....	10
2.1.1. Salad Buah	10
2.1.2. Komponen Salad Buah	10
2.2. Analisis Kandungan Gizi	12
2.2.1. Pangan Sehat/Healthy Food	12
2.2.2. Analisis Nutrisi	15
2.2.3. Perbandingan Hasil Uji dengan Konsep <i>Healthy Food</i>	19
2.3. Analisis Keamanan Pangan	20
2.3.1. Keamanan Pangan	20
2.3.2. Potensi Cemar Keamanan Pangan Produk Salad Buah.....	21
2.3.3. Pengujian Cemar Keamanan Pangan	22
2.4. Analisis Mutu Fisik Produk	24

2.4.1.	Mutu Pangan	24
2.4.2.	Potensi Kerusakan Mutu Salad Buah	25
2.4.3.	Pengujian Karakteristik Mutu Produk	26
2.5.	Pengujian Statistik	27
2.5.1.	Statistik Deskriptif.....	27
2.5.2.	Statistika Inferensial	28
2.6.	Penelitian Terdahulu	30
BAB III METODE PENELITIAN		32
3.1.	Subjek dan Objek Penelitian	32
3.2.	Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	32
3.3.	Alat dan Bahan	33
3.4.	Sumber Data	34
3.4.1.	Data Primer	34
3.4.2.	Data Sekunder	34
3.5.	Tahapan Penelitian.....	35
3.5.1.	Observasi Pendahuluan	35
3.5.2.	Identifikasi dan Perumusan Masalah	35
3.5.3.	Penentuan Batasan dan Tujuan Penelitian.....	36
3.5.4.	Studi Literasi	36
3.5.5.	Preparasi Sampel	37
3.5.6.	Penetapan Atribut dan Parameter	37
3.5.7.	Pengujian Kandungan Gizi	38
3.5.8.	Pengujian Cemarkan Keamanan Pangan	42
3.5.9.	Pengujian Mutu Fisik Produk	45
3.5.10.	Pengujian Statistik dan Analisis Data.....	47
3.5.11.	Pembahasan & Perbandingan Hasil dengan Studi Pustaka	48
3.5.12.	Kesimpulan dan Saran.....	48
3.6.	Diagram Alir Penelitian	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		51
4.1.	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	51
4.2.	Analisis Kandungan Gizi	54
4.2.1.	Pendekatan Kalkulatif.....	54

4.2.2.	Pendekatan Proksimat.....	55
4.2.3.	Kesesuaian dengan Konsep <i>Healthy Food</i>	62
4.2.4.	Catatan Kesesuaian Pangan Sehat Salad X.....	66
4.3.	Analisis Cemaran Keamanan Pangan	68
4.3.1.	Hasil Uji Cemaran Keamanan Pangan.....	68
4.3.2.	<i>TPC</i> pada Salad X.....	69
4.3.3.	Aktivitas Air pada Salad X	71
4.3.4.	Prosedur <i>Quality Control</i> dan <i>Food Safety</i> Salad X.....	72
4.3.5.	Rekomendasi Perbaikan.....	72
4.4.	Analisis Mutu Fisik Produk.....	73
4.4.1.	Pengujian Warna Komponen Salad Buah	73
4.4.2.	Pengujian Tekstur Buah Potong.....	76
4.4.3.	Pengukuran Dimensi Komponen Buah Salad X.....	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		81
5.1.	Kesimpulan.....	81
5.2.	Saran	82
DAFTAR PUSTAKA		83

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komponen salad buah pada produk Salad X	11
Tabel 2. 2 Kategorisasi tingkat level nutrisi per 100 gram	13
Tabel 2. 3. Aturan batas tingkat nutrisi pelabelan lampu lalu lintas	15
Tabel 2. 4 Risiko cemaran keamanan pangan pada produk salad buah.....	21
Tabel 2. 5. Batas cemaran keamanan pangan pada salad buah	22
Tabel 2. 6. Daftar penelitian terdahulu	30
Tabel 3. 1. Jenis pengujian beserta alat dan bahan.....	33
Tabel 4. 1. Daftar komponen salad buah.....	54
Tabel 4. 2. Hasil uji proksimat dan nutrisi tambahan sampel salad buah	56
Tabel 4. 3. Checklist kesesuaian <i>standar healthy food</i>	62
Tabel 4. 4 Batas kadar nutrisi pelabelan model lampu lalu lintas	65
Tabel 4. 5. Kadar nutrisi salad buah dalam pemodelan <i>traffic light labelling</i>	65
Tabel 4. 6. Hasil Pengujian Cemaran Keamanan Pangan.....	68
Tabel 4. 7. Hasil pengujian warna pada buah.....	74
Tabel 4. 8. Hasil uji tekstur salad buah	76
Tabel 4. 9. Hasil pengukuran dimensi komponen buah salad X	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Popularitas Pencarian “Healthy Food Product”	2
Gambar 1. 2 Konsumsi Buah-Buahan di Indonesia	2
Gambar 1.3 Sampel salad buah 450 gram.....	4
Gambar 1. 4. Proses produksi dan lingkungan penjualan Salad X.....	5
Gambar 2. 1. Contoh penggunaan label lalu lintas di produk makanan	14
Gambar 3. 1 Diagram alir penelitian	50
Gambar 4. 1. Salad buah ukuran 450 gram	52
Gambar 4. 2 Proporsi komponen salad buah ukuran 450 gram	55
Gambar 4. 3. Perbandingan kadar nutrisi dua varian salad buah	56
Gambar 4. 4 Potongan komponen buah salad X	79

DAFTAR PERSAMAAN

Persamaan 3.1. Rumus perhitungan kalori total.....	38
Persamaan 3.2. Rumus perhitungan kadar air.....	39
Persamaan 3.3. Rumus perhitungan kadar protein.....	40
Persamaan 3.4. Rumus perhitungan lemak total.....	41
Persamaan 3.5. Rumus perhitungan kadar karbohidrat.....	42