

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
INTISARI.....	ix
ABSTRACT.....	x
BAB I	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
1.5. Keaslian Penelitian	8
BAB II	10
2.1. Telaah Pustaka.....	10
2.1.1. Penyakit Tidak Menular.....	10
2.1.2. Gizi Buruk.....	13
2.1.3. Kekurangan Energi Kronis.....	14
2.1.4. Pangan Fungsional.....	16
2.1.5. Antioksidan.....	18
2.1.6. Gelato.....	20
2.1.7. Kubis Merah	24
2.1.8. Uji Hedonik.....	27
2.1.9. Daya Terima	29
2.2. Kerangka Teori	31
2.3. Kerangka Konsep.....	32
2.4. Hipotesis.....	32
BAB III	33
3.1. Jenis dan Rancangan Penelitian	33

3.2.	Lokasi dan Waktu Penelitian	33
3.3.	Subjek Penelitian.....	34
3.4.	Sampel Penelitian.....	35
3.5.	Variabel Penelitian.....	36
3.6.	Definisi Operasional.....	36
3.7.	Instrumen Penelitian	37
3.8.	Jenis dan Pengumpulan Data	38
3.9.	Metode Pengolahan Data	38
3.10.	Metode Analisis Data.....	40
3.11.	Etika Penelitian	40
3.12.	Alur Penelitian.....	41
3.13.	Spesifikasi Bahan.....	42
3.14.	Spesifikasi Pembuatan Gelato.....	43
3.15.	Prosedur Pembuatan Tepung Kubis Merah	44
3.16.	Prosedur Pembuatan Gelato	45
3.17.	Prosedur Uji Hedonik	47
3.18.	Prosedur Penentuan Takaran Saji.....	48
3.19.	Prosedur Uji Daya Terima.....	49
BAB IV	50
4.1.	Hasil.....	50
4.2.	Pembahasan	62
BAB V	78
5.1.	Kesimpulan	78
5.2.	Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	86

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2.1. Perbedaan komposisi pada es krim dan gelato.....	22
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Kubis Merah per 100 gram.....	25
Tabel 3.1. Definisi Operasional.....	36
Tabel 3.2. Spesifikasi Bahan Baku Pembuatan Gelato.....	42
Tabel 3.3. Spesifikasi Takaran Bahan Pembuatan Gelato.....	43
Tabel 4.1. Hasil Uji Statistik.....	54
Tabel 4.2. Nilai Semua Komponen Uji Hedonik.....	57
Tabel 4.3. Skor Komponen Organoleptik.....	58
Tabel 4.4. Perhitungan Takaran Saji.....	60
Tabel 4.5. Persentase Sisa Sampel Panelis.....	61
Tabel 4.5. Hasil Uji Daya Terima.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kubis merah.....	24
Gambar 2.2. Kerangka Teori.....	31
Gambar 2.3. Kerangka Konsep.....	32
Gambar 3.1. Prosedur Pembuatan Tepung Kubis Merah.....	44
Gambar 3.2. Prosedur Pembuatan Gelato.....	46
Gambar 3.3. Prosedur Uji Hedonik.....	47
Gambar 3.4. Prosedur Penentuan Takaran Saji.....	48
Gambar 3.5. Prosedur Uji Daya Terima.....	49
Gambar 4.1. Skor Uji Hedonik.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Penelitian Komisi Etik FK-KMK UGM.....	86
Lampiran 2. Skor Hasil Cek Turnitin.....	87
Lampiran 3. <i>Google Form</i> Pendaftaran Panelis.....	88
Lampiran 4. Lembar Penjelasan Kepada Calon Panelis.....	89
Lampiran 5. Persetujuan Keikutsertaan dalam Penelitian.....	94
Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik.....	95
Lampiran 7. Formulir Uji Daya Terima.....	96
Lampiran 8. Data Panelis.....	97
Lampiran 9. Data Hasil Uji Hedonik.....	98
Lampiran 10. Data Hasil Uji Daya Terima.....	101
Lampiran 11. Tabel <i>Descriptive Statistic</i>	103
Lampiran 12. Tabel Hasil Uji Kruskal Wallis Pada Uji Hedonik.....	104
Lampiran 13. Tabel Hasil Uji Mann-Whitney Pada Uji Hedonik.....	107
Lampiran 14. Prosedur Pembuatan Gelato.....	108
Lampiran 15. Sampel Gelato.....	110
Lampiran 16. Pelaksanaan Uji Hedonik dan Daya Terima.....	111
Lampiran 17. Sampel Sisa <i>Food Weighing</i> Uji Daya Terima.....	112