



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>INTISARI</b> .....	xii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Peneltian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
A. Tinjauan Pustaka.....	8
1. Antioksidan.....	8
2. Flavonoid.....	10
3. Daun Pepaya.....	12
4. Es Krim.....	14
B. Kerangka Teori.....	21
C. Kerangka Konsep.....	21
D. Hipotesis.....	22
<b>BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN</b> .....	23
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	23



B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
C. Sampel Penelitian.....	23
D. Variabel Penelitian.....	23
E. Definisi Operasional Variabel.....	24
F. Instrumen penelitian.....	25
G. Cara pengumpulan data dan analisis.....	26
H. Tahapan penelitian.....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. HASIL.....	30
1. Deskripsi Produk.....	30
2. Aktivitas Antioksidan dan Flavonoid Total Ekstrak Daun Pepaya.....	31
3. Aktivitas Antioksidan dan Flavonoid Total Es Krim Daun Pepaya.....	34
4. Uji Kesukaan.....	36
B. PEMBAHASAN.....	38
1. Aktivitas Antioksidan.....	38
2. Flavonoid Total.....	40
3. Daya Terima Es Krim Daun Pepaya.....	42
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>47</b>
A. KESIMPULAN.....	47
B. SARAN.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>xiii</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>xix</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	21
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	21
Gambar 3. Es Krim Formulasi.....	30
Gambar 4. Persen Penangkapan Radikal Ekstrak Daun Pepaya.....	31
Gambar 5. Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Pepaya.....	33
Gambar 6. Persen Penangkapan Radikal Es Krim Daun Pepaya.....	34
Gambar 7. Kadar Flavonoid Total Es Krim Daun Pepaya.....	35
Gambar 8. Rata-rata Hasil Uji Kesukaan Es Krim Daun Pepaya.....	36
Gambar 9. Rata-rata Hasil Uji Kesukaan Es Krim Daun Pepaya.....	37



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Es Krim.....	20
Tabel 2. Bahan dan Formulasi Pembuatan Es Krim Daun Pepaya.....	28



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Kepada Calon Panelis.....	xix
Lampiran 2. Persetujuan Keikutsertaan dalam Penelitian.....	xxi
Lampiran 3. Formulir Uji Hedonik (Kesukaan).....	xxii
Lampiran 4. Kurva Standar Kuersetin.....	xxiv
Lampiran 5. Hasil Uji Statistika.....	xxv
Lampiran 6. Rekap Hasil Absorbansi.....	xxxiii
Lampiran 7. Rekap Hasil Uji Kesukaan.....	xxxiv
Lampiran 8. Bahan-bahan Pembuatan Es krim.....	xxxv