

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	4
1.5. Definisi Operasional Variabel	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kanker	6
2.2 Takokak	8
2.3 Es Krim	11
2.4 Antioksidan	12
2.5 Mutu Fisik	15
a. Kecepatan Meleleh	16
b. <i>Overrun</i>	16
2.6 Mutu Organoleptik	17
BAB III KERANGKA KONSEP	
3.1 Kerangka Konsep	19
3.2 Hipotesis Penelitian	20
BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1 Jenis dan Desain Penelitian	21
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian	21
4.3 Populasi Sampel dan Teknik Sampling	21
4.4 Alat dan Bahan Penelitian	22
4.5 Prosedur Penelitian	23
4.6 Variabel Penelitian	24

4.7 Teknik Pengumpulan Data	25
4.8 Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	26
4.9 Aktivitas Antioksidan	27
4.10 Mutu Fisik.....	27
4.11 Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	27
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Gambaran Umum Produk Es Krim	29
5.2 Mutu Organoleptik	31
5.3 Mutu Fisik.....	36
5.4 Aktivitas Antioksidan	38
5.4 Perlakuan Perlakuan Terbaik	39
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN-LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional Variabel	5
Tabel 2. Komposisi kimia buah takokak dalam tiap 100 g	10
Tabel 3. Kelompok Perlakuan	21
Tabel 4. Formulasi pembuatan es krim dengan ekstrak buah takokak (<i>Solanum torvum</i>) sebagai bahan fungsional anti kanker	22
Tabel 5. Alat untuk pembuatan eskrim takokak.....	24
Tabel 6 . Alat untuk Uji Aktivitas Antioksidan	25
Tabel 7. Bahan Pembuatan Es Krim Takokak.....	25
Tabel 8. Bahan untuk uji aktivitas antioksidan.....	26
Tabel 9. Karakteristik Fisik dan Mutu Organoleptik Es Krim.....	30
Tabel 10. Persentase Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Es Krim.....	31
Tabel 11. Persentase Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Es Krim.....	33
Tabel12. Persentase Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Es Krim.....	34
Tabel 13. Persentase Panelis dan Modus Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Es Krim	36
Tabel 14. Hasil Analisis <i>Overrun</i> Es Krim dengan Penambahan EsktrakBuah Takokak	37
Tabel 15. Hasil Analisis Kecepatan Meleleh Es Krim dengan Penambahan Esktrak Buah Takokak	37
Tabel 16. Hasil Analisis Aktifitas Antioksidan Es Krim Dengan Ekstrak Buah Takokak	38

Tabel 17. Daftar Nilai untuk Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	40
Tabel 18. Data Hasil Pengamatan Mutu Es Krim	54
Tabel 19. Tabulasi Hasil Rangkaian Pentingnya Peranan Variabel terhadap Mutu Es Krim dan Bobot Masing-Masing Variabel	54
Tabel 20. Daftar Nilai untuk Menentukan Perlakuan Terbaik	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Estimasi Persentase Kasus Baru dan Kematian Akibat Kanker pada Penduduk di Dunia Tahun 2012.....	8
Gambar 2. Buah takokak (<i>Solanum torvum</i> Swartz.)	9
Gambar 3. Kerangka konsep	19
Gambar 4. Es Krim Tanpa perlakuan.....	58
Gambar 5. Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak 25% (P1).....	58
Gambar 6. Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak 50% (P2).....	59
Gambar 7. Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak 75% (P3).....	59
Gambar 8. Uji Organoleptik Es Krim	60

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
<i>Lampiran 1. Formulir Uji Kesukaan.....</i>	<i>46</i>
<i>Lampiran 2. Formulir Uji Indeks Efektivitas.....</i>	<i>47</i>
<i>Lampiran 3. Hasil Analisis Statistik Kruskal Wallis terhadap Tingkat Kesukaan Rasa Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak.....</i>	<i>48</i>
<i>Lampiran 4. Hasil Analisis Statistik Kruskal Wallis terhadap Tingkat Kesukaan Aroma Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak.....</i>	<i>49</i>
<i>Lampiran 5. Hasil Analisis Statistik Kruskal Wallis terhadap Tingkat Kesukaan Warna Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak.....</i>	<i>50</i>
<i>Lampiran 6. Hasil Analisis Statistik Kruskal Wallis terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak.....</i>	<i>51</i>
<i>Lampiran 7. Hasil Uji Kesukaan terhadap Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak.....</i>	<i>52</i>
<i>Lampiran 8. Hasil Uji Kesukaan terhadap Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak.....</i>	<i>53</i>
<i>Lampiran 9. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik dengan Perhitungan Indeks Efektivitas.....</i>	<i>54</i>
<i>Lampiran 10. Hasil Perhitungan Zat Gizi Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Buah Takokak.....</i>	<i>56</i>
<i>Lampiran 11. Dokumentasi.....</i>	<i>58</i>