

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	5
1. Manfaat Keilmuan	5
2. Manfaat Praktis	6
E. Kerangka Pikir Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Prevalensi Anemia	8
B. Penyebab dan Dampak Anemia	9
1. Penyebab Anemia	9
2. Keterkaitan Anemia Ibu Hamil Trimester I terhadap Kejadian BBLR	11
C. Pencegahan Anemia (Pemberian Zat Besi dan Vitamin C Bersamaan)	11
D. <i>Ice Cream</i>	12
E. Bahan <i>Ice Cream</i>	14
F. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi	25
G. Pengaruh Pengolahan terhadap Sifat Fisik	27
H. Pengaruh Pengolahan terhadap Mutu Organoleptik	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Jenis penelitian	30
B. Waktu dan Tempat Penelitian	31
C. Bahan dan Alat	31
1. Alat	31
2. Bahan	33
D. Variabel Penelitian	39
1. Variabel bebas	39
2. Variabel terikat	39
E. Definisi Operasional Variabel	39
F. Metode Penelitian	41
G. Metode Analisis Data	44
H. Pengolahan dan Analisis Data	51

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
A. Karakteristik Produk	52
B. Mutu Gizi	54
1. Kadar Protein.....	54
2. Kadar Lemak	54
3. Kadar Karbohidrat.....	55
4. Nilai Energi	56
5. Kadar Vitamin C.....	57
6. Kadar Zat Besi (Fe).....	57
C. Mutu Fisik.....	58
1. Overrun.....	58
2. Kecepatan Leleh.....	58
D. Mutu Organoleptik	59
1. Warna	59
2. Aroma	60
3. Rasa	61
4. Tekstur.....	62
E. Taraf Perlakuan Terbaik	63
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran.....	67
 DAFTAR PUSTAKA.....	 68
LAMPIRAN-LAMPIRAN	76