

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.3.1 Tujuan Umum .....	6
1.3.2 Tujuan Khusus .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
1.4.1 Bagi Masyarakat .....	7
1.4.2 Bagi Institusi .....	7
1.4.3 Bagi Peneliti .....	7
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
2.1 Hiperkolesterolemia .....	8
2.1.1 Kolesterol .....	8
2.1.2 Macam-Macam Lipoprotein .....	10
2.1.3 Fungsi Kolesterol .....	12
2.1.4 Gejala Kolesterol .....	12
2.1.5 Faktor Penyebab Kadar Kolesterol .....	13
2.1.6 Sumber Kolesterol .....	16
2.1.7 Mekanisme Kolesterol .....	16
2.2 Serat .....	17
2.2.1 Penggolongan Serat .....	18
2.2.2 Komposisi Kimia Serat Makanan .....	19
2.2.3 Manfaat Serat .....	21
2.2.4 Sumber Serat .....	22
2.2.5 Anjuran Kebutuhan Serat .....	24
2.2.6 Hubungan Asupan Serat Dengan Kadar Kolesterol .....	25
2.3 Bekatul Beras Putih .....	26

2.3.1	Komposisi Bekatul .....	28
2.3.2	Manfaat Bekatul .....	31
2.3.3	Proses Stabilisasi Bekatul .....	32
2.3.4	Syarat Mutu Bekatul .....	33
2.4	Jambu Biji Merah .....	34
2.4.1	Kandungan Gizi Jambu Biji Merah .....	35
2.4.2	Manfaat Jambu Biji Merah.....	36
2.5	Produk Olahan Bekatul dan Jambu Biji Merah.....	37
2.6	Es Krim .....	38
2.6.1	Bahan Baku Pembuatan Es Krim .....	39
2.6.2	Tahapan Pembuatan Es Krim.....	41
2.7	Uji Hedonik .....	43
2.8	Jenis Panelis .....	45
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL .....</b>		<b>48</b>
3.1	Kerangka Konseptual Penelitian .....	48
3.2	Keterangan Kerangka Konseptual .....	49
3.2	Hipotesis Penelitian .....	50
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>		<b>51</b>
4.1	Jenis Penelitian .....	51
4.2	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	51
4.2.1	Waktu.....	51
4.2.2	Tempat .....	51
4.3	Formula Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	52
4.4	Sampel Penelitian .....	52
4.4.1	Sampel.....	52
4.4.2	Besar Sampel.....	52
4.4.3	Desain Layout Uji Daya Terima.....	54
4.5	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	56
4.5.1	Variabel Penelitian .....	56
4.5.2	Definisi Operasional .....	57
4.6	Kerangka Operasional.....	59
4.6.1	Keterangan Kerangka Operasional.....	60
4.7	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	61
4.7.1	Teknik Pengumpulan Data.....	61
4.7.2	Instrumen Pembuatan Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	61
4.7.3	Instrumen Uji Kadar Serat .....	64
4.8	Teknik Analisis Data .....	65
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>66</b>
5.1	Hasil Penelitian.....	66
5.1.1	Formulasi Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	66
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	67
5.2	Pembahasan.....	73

5.2.1	Karakteristik Organoleptik Es Krim Bekatul dan Jambu Biji.....	73
5.2.2	Kadar serat pada Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	79
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....		84
6.1	Kesimpulan.....	84
6.2	Saran .....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		86
<b>LAMPIRAN</b> .....		96

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Klasifikasi Kadar Kolesterol.....	10
Tabel 2.2 Taksonomi Padi ( <i>Oryza sativa</i> ).....	27
Tabel 2.3 Komposisi Gizi Bekatul Beras Putih .....	30
Tabel 2.4 Syarat Mutu Bekatul Beras Putih.....	33
Tabel 2.5 Taksonomi Jambu Biji Merah.....	35
Tabel 2.6 Komposisi Gizi Jambu Biji merah Dalam 100 gram .....	36
Tabel 2.7 Syarat Mutu Es Krim.....	39
Tabel 2.8 Komposisi Gizi Susu Skim per 100 gram.....	40
Tabel 4.1 Formula Es Krim Bekatul dan Jambu Biji.....	52
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Untuk Membuat Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	62
Tabel 5.1 Karakteristik Es Krim Bekatul dan Jambu Biji.....	67
Tabel 5.2 Total Penilaian Uji Organoleptik Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	67
Tabel 5.3 Hasil Analisis Uji Kruskal Wallis Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	69
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	70
Tabel 5.5 Hasil Uji Kadar Serat <i>Pada</i> Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	71
Tabel 5.6 Kandungan Serat Es Krim Dalam 1 Resep.....	71
Tabel 5.7 Kandungan Serat Es Krim Dalam 1 Porsi .....	72

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Bekatul Beras Putih .....	26
Gambar 2.2 Diagram Alir Penyosohan Beras .....	28
Gambar 2.3 Struktur Beras .....	28
Gambar 2.4 Jambu Biji Merah .....	35
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	48
Gambar 4.1 Layout Uji Daya Terima .....	54
Gambar 4.2 Kerangka Operasional.....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden .....	96
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik .....	97
Lampiran 3 Bahan Es Krim Bekatul Dan Jambu Biji.....	98
Lampiran 4 Cara Pembuatan Es Krim Bekatul Dan Jambu Biji .....	99
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik Es Krim Bekatul Dan Jambu Biji ..	103
Lampiran 6 Hasil Uji Laboratorium Kadar Serat Kasar Es Krim Bekatul dan Jambu Biji .....	104
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik Es Krim Bekatul Dan Jambu Biji .....	105

## DAFTAR SINGKATAN

AACC	: <i>American Association of Cereal Chemists</i>
BPOM	: Badan Pengawasan Obat dan Makanan
DRI	: <i>Dietary Reference</i>
HDL	: <i>High Density Lipoprotein</i>
HTST	: <i>High Temperature Short Time</i>
ICM	: <i>Ice Cream Mix</i>
KEMENKES RI	: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
LDL	: <i>Low Density Lipoprotein</i>
PJK	: Penyakit Jantung Koroner
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
SKRT	: Survei Kesehatan Rumah Tangga
SNI	: Standar Nasional Indonesia
TBA	: <i>Thiobarbiturat Acid</i>
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
UHT	: <i>Ultra High Temperature</i>
VLDL	: <i>very low density lipoprotein</i>
WHO	: World Health Organization