

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Rumusan Masalah	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Nangka.....	9
2.1.1 Asal Usul Nangka	9
2.1.2 Biji Nangka	10
2.1.3 Pemanfaatan Nangka.....	12
2.2 Jahe Merah	14
2.2.1 Kandungan Kimia	15
2.2.2 Khasiat dan Manfaat	15
2.3 Minuman Sari	16
2.3.1 Bahan Utama dan Bahan Tambahan	17
2.3.2 Formula Standar Sari Kedelai	18
2.4 Fosfor.....	19
2.4.1 Pengertian	19
2.4.2 AKG	19
2.4.3 Sumber Fosfor	20
2.4.4 Akibat Kelebihan dan Kekurangan	21
2.4.5 Uji Fosfor	21
2.5 Daya Terima	22
2.6 Daya Simpan	27
2.7 Anak Sekolah	28
2.7.1 Definisi.....	28

2.7.2 Karakteristik.....	28
2.7.3 Masalah Gizi dan Masalah Kesehatan Anak.....	29
2.7.4 Kebutuhan Gizi Anak Sekolah.....	29
2.7.5 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Status Gizi	30
2.8 Pangan Jajanan Anak Sekolah.....	31
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	33
3.1 Kerangka Konsep.....	33
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep.....	34
3.3 Hipotesis	36
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....	37
4.1 Rancangan Penelitian	37
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
4.2.1 Waktu	38
4.2.2 Lokasi.....	38
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian	38
4.3.1 Sampel.....	38
4.3.2 Besar Sampel	39
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	40
4.4.1 Variabel Penelitian.....	40
4.4.2 Definisi Operasional	41
4.5 Kerangka Operasional Penelitian	44
4.6 Teknik Instrumen dan Pengumpulan Data	46
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	46
4.6.2 Instrumen Pembuatan Sari Biji Nangka.....	46
4.6.3 Instrumen Pembuatan Sari Jahe	48
4.6.4 Instrumen Uji Fosfor.....	51
4.6.5 Instrumen Uji Daya Simpan.....	54
4.7 Teknik Analisis Data	55
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	57
5.1 Hasil.....	57
5.1.1 Formulasi Sari Biji Nangka	57
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik pada Formula Sari Biji Nangka	59
5.1.3 Hasil Uji Kadar Fosfor Sari Biji Nangka	64
5.1.4 Hasil Uji Lama Penyimpanan Sari Biji Nangka.....	64
5.2 Pembahasan	68
5.2.1 Hasil Produk Sari Biji Nangka.....	68
5.2.2 Hasil Uji Hedonik Sari Biji Nangka	69
5.2.3 Hasil Uji Kadar Fosfor	72
5.2.4 Hasil Uji Lama Penyimpanan Sari Biji Nangka	74

BAB VI PENUTUP	76
6.1 Kesimpulan.....	76
6.2 Saran.....	76
Daftar Pustaka	77
Lampiran	81

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Nilai Gizi Biji Nangka per 100 gram	11
Tabel 2.2 Angka Kecukupan Gizi Fosfor	20
Tabel 4.2 Komposisi Biji Nangka tanpa penambahan sari jahe.....	49
Tabel 4.3 Komposisi Biji Nangka dengan penambahan sari jahe.....	50
Tabel 5.1 Perbedaan Masing-masing Formulasi Sari Biji Nangka	58
Tabel 5.2 Penilaian Rerata Uji Organoleptik Sari Biji Nangka	59
Tabel 5.3 Hasil Nilai Uji Lavene	61
Tabel 5.4 Hasil Analisa Uji Kruskal Wallis.....	62
Tabel 5.5 Nilai Signifikansi Uji lanjut Mann Whitney antar Sari Biji Nangka terhadap Warna	62
Tabel 5.6 Nilai Signifikansi Uji lanjut Mann Whitney antar Sari Biji Nangka terhadap Aroma.....	63
Tabel 5.7 Nilai Signifikansi Uji lanjut Mann Whitney antar Sari Biji Nangka terhadap Rasa	64
Tabel 5.7 Rerata Kadar Fosfor dalam Sari Biji Nangka dalam 450 ml	65
Tabel 5.8 Perbedaan Uji Lama Penyimpanan Sari Biji Nangka	65

DAFTAR GAMBAR

4.3 Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Biji Nangka Standar	48
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Uji Hedonik.....	81
Lampiran 2 Form Uji Daya Simpan.....	82
Lampiran 3 Resep Sari Biji Nangka.....	83
Lampiran 4 Dokumentasi	85
Lampiran 5 Hasil Uji Laboratorium.....	87
Lampiran 6 Hasil Penilaian Panelis	89
Lampiran 7 Hasil Uji Analisis Data.....	90

DAFTAR SINGKATAN

AKG	: Angka Kecukupan Gizi
ASI	: Air Susu Ibu
BBLR	: Berat Badan Lahir Rendah
Depkes	: Departemen Kesehatan
DNA	: <i>Deoxyribonucleic Acid</i>
JPSG	: Jenis pohon Serba Guna
Kg	: Kilogram
Mg	: Miligram
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
RNA	: <i>Ribonucleic Acid</i>
SBJ	: Sari Biji Nangka
SDM	: Sumber Daya Manusia
SNI	: Standar Nasional Indonesia