

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1 Bagi Peneliti .....	6
1.4.2 Bagi Institusi .....	6
1.4.3 Bagi Masyarakat .....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Kanker .....	7
2.1.1 Pengertian Kanker .....	7
2.1.2 Penyebab Kanker .....	8
2.1.3 Faktor Resiko .....	10
2.1.4 Penatalaksanaan pada Pasien Kanker .....	12
2.2 Radikal Bebas dan Kanker .....	15
2.3 Makanan dan Kanker .....	17
2.4 Antioksidan .....	18
2.4.1 Pengertian Antioksidan .....	18
2.4.2 Golongan Antioksidan .....	18
2.4.3 Mencegah Kanker dengan Makanan Antioksidan .....	24
2.4.4 Proses Pengolahan .....	25
2.5 Kacang Kedelai .....	26
2.6 Sari Kedelai .....	27
2.7 Isoflavon .....	28
2.8 Jambu Biji Merah.....	31
2.9 Vitamin C .....	33

2.10 Es Krim .....	34
2.11 Daya Terima Konsumen .....	34
2.11.1 Panelis .....	36
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP .....</b>	<b>38</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	38
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep .....	39
3.3 Hipotesis Penelitian .....	40
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
4.1 Jenis Penelitian .....	41
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	41
4.2.1 Waktu .....	41
4.2.2 Tempat .....	41
4.3 Populasi & Sampel Penelitian .....	42
4.3.1 Sampel .....	42
4.3.2 Besar Sampel yang Digunakan .....	42
4.3.3 Design Layout Uji Daya Terima .....	43
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	45
4.4.1 Variabel Penelitian .....	45
4.4.2 Definisi Operasional .....	45
4.5 Kerangka Operasional Penelitian .....	48
4.6 Keterangan Proses Operasional .....	49
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	49
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data .....	49
4.7.2 Instrumen Pembuatan Es Krim Jamsuke .....	50
4.7.3 Instrumen Uji Antioksidan .....	52
4.8 Teknik Analisis Data.....	54
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>56</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	56
5.1.1 Formula es krim jamsuke .....	56
5.1.2 Karakteristik Organoleptik Es Krim Jamsuke .....	60
5.1.3 Hasil Uji Daya Terima Es Krim Jamsuke .....	61
5.1.4 Hasil Uji Kandungan Antioksidan .....	66
5.2 Pembahasan .....	68
5.2.1 Karakteristik Fisik Es Krim Jamsuke .....	68
5.2.2 Kandungan Antioksidan pada Es Krim Jamsuke .....	72
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>76</b>
6.1 Kesimpulan .....	76
6.2 Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>82</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kadar isoflavon pada berbagai produk olahan kedelai .....	31
Tabel 2.2 Kandungan zat gizi jambu biji merah .....	32
Tabel 4.1 Formula es krim jamsuke .....	42
Tabel 5.1 Kandungan Gizi Formula P0 (910) Es Krim Jamsuke.....	57
Tabel 5.2 Kandungan Gizi Formula P1 (850) Es Krim Jamsuke.....	58
Tabel 5.3 Kandungan Gizi Formula P2 (270) Es Krim Jamsuke.....	59
Tabel 5.4 Kandungan Gizi Formula P3 (330) Es Krim Jamsuke.....	60
Tabel 5.5 Karakteristik Formula Es Krim Jamsuke .....	61
Tabel 5.6 Distribusi Rata-rata Penilaian Formula Es Krim Jamsuke .....	62
Tabel 5.7 Hasil Uji Lavene Es Krim Jamsuke.....	64
Tabel 5.8 Hasil Uji Kruskal Wallis Es Krim Jamsuke.....	64
Tabel 5.9 Nilai Signifikasi Uji Mann Whitney terhadap Warna .....	65
Tabel 5.10 Nilai Signifikasi Uji Mann Whitney terhadap Rasa .....	65
Tabel 5.11 Kadar Vitamin C dalam 100 gram Formula Es Krim Jamsuke .....	66
Tabel 5.12 Kadar Isoflavon dalam 100 gram Formula Es Krim Jamsuke .....	67

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Denah Laboratorium Uji Cita Rasa .....	44
---	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji Kesukaan (Uji Hedonik) .....	82
Lampiran 2 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis .....	83
Lampiran 3 Dokumentasi Proses Pembuatan Es Krim Jamsuke.....	84
Lampiran 4 Dokumentasi Daya Terima Es Krim Jamsuke.....	87
Lampiran 5 Hasil Uji Laboratorium Kadar Isoflavon.....	88
Lampiran 6 Hasil Uji Daya Terima Es Krim Jamsuke.....	89
Lampiran 7 Hasil Uji Lavene (Uji Homogenitas).....	91
Lampiran 8 Hasil Uji Kruskal Wallis.....	92
Lampiran 9 Hasil Uji Mann Whitney.....	93

## DAFTAR SINGKATAN

BHA	: <i>Butylated Hydroxyanisole</i>
BHT	: <i>Butylated Hydroxytoluene</i>
EDTA	: <i>Ethylenediaminetetraacetic Acid</i>
HIV	: <i>Human Immunodeficiency Virus</i>
HPV	: <i>Human Papilloma Virus</i>
GLOBOCAN	: <i>Global Cancer Observatory</i>
GPx	: <i>Glutation Peroksidase</i>
LDL	: <i>Low-density Lipoprotein</i>
PG	: <i>Propyl Gallate</i>
RAL	: Rancangan Acak Lengkap
REE	: <i>Resting Energy Expenditure</i>
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
SOD	: <i>Superoksida Dismutase</i>
TBHQ	: <i>Tertiary-Butylhydroquinone</i>
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
UV	: <i>Ultraviolet</i>
WHO	: <i>World Health Organization</i>