

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENERIMAAN	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Pengembangan	5
1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan	5
1.5 Pentingnya Pengembangan	6
1.6 Asumsi dan Keterbatasan Penelitian	7
1.7 Definisi Istilah	8

1.8	Sistematika Penulisan	10
BAB II	KAJIAN PUSTAKA	12
2.1	Tinjauan Daun Kelor	12
2.1.1	Manfaat Daun Kelor	12
2.1.2	Kandungan Gizi Daun Kelor	13
2.2	Tinjauan Susu Sapi	13
2.2.1	Manfaat Susu Sapi	14
2.2.2	Kandungan Gizi Susu Sapi	14
2.2.3	Jenis Produk Susu yang Digunakan dalam Pembuatan Es Krim	15
2.3	Tinjauan Gula Pasir	15
2.3.1	Manfaat Gula Pasir	16
2.3.2	Kandungan Gizi Gula Pasir	16
2.4	Tinjauan Telur	17
2.4.1	Manfaat Telur	17
2.4.2	Kandungan Gizi Telur	17
2.5	Tinjauan Krim	18
2.5.1	Manfaat Krim	18
2.5.2	Kandungan Gizi Krim	19
2.6	Tinjauan Kreasi Es Krim secara Umum	19
2.6.1	Jenis-jenis Kreasi Es Krim secara Umum	20
2.6.2	Kandungan Gizi Es Krim	21
2.6.3	Syarat Mutu Es Krim	22

2.7	Tinjauan Serat	23
2.7.1	Manfaat Serat	23
2.8	Tinjauan Lemak	24
2.8.1	Manfaat Lemak	24
2.9	Proses Pembuatan Es Krim secara Umum	24
BAB III	METODE PENGEMBANGAN	26
3.1	Model Pengembangan	26
3.2	Prosedur Pengembangan	26
3.2.1	Bahan dan Peralatan Penelitian.....	27
3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.2.3	Proses Pembuatan Es Krim Daun Kelor	30
3.3	Uji Coba Produk	31
3.3.1	Desain Uji Coba	31
3.3.2	Subyek Uji Coba	32
3.3.3	Jenis Data	33
3.3.4	Pengumpulan Data	34
3.3.5	Teknik Analisis Data.....	34
BAB IV	HASIL PENGEMBANGAN	39
4.1	Penyajian Data Uji Coba	39
4.2	Analisis Data	40
4.2.1	Analisis Data Hasil Penelitian	40
4.2.2	Analisis Data Hasil Uji Organoleptik	45
4.2.3	Analisis Data Hasil Uji Laboratorium	47

4.3	Aspek Bisnis	48
4.3.1	Analisis Biaya yang Dihasilkan	48
4.3.2	Kemasan	48
4.3.3	<i>Marketing Mix</i>	49
BAB V	PENUTUP	53
5.1	Kajian Produk	53
5.2	Saran Pemanfaatan dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

