

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum .....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Manfaat penelitian .....	4
1.4.1 Bagi Peneliti.....	4
1.4.2 Bagi Masyarakat .....	4
1.5.3 Bagi Institusi .....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Obesitas .....	5
2.1.1 Pengertian Obesitas .....	5
2.1.2 Patogenesis Dan Etiologi.....	6
2.1.3 Pengukuran Dan Klasifikasi .....	6
2.1.5 Faktor Penyebab Obesitas.....	9
2.1.6 Penatalaksanaan Obesitas .....	12
2.2 Remaja.....	12
2.3 Kacang Merah .....	14
2.3.1 Klasifikasi Kacang Merah .....	14
2.3.2 Kandungan Gizi Kacang Merah .....	15
2.4 Serat.....	16
2.4.1 Pengertian Serat .....	16
2.4.2 Penggolongan Serat .....	16
2.3.3 Kebutuhan Serat.....	18
2.3.4 Akibat Kurang Serat .....	18
2.4 Es Krim.....	19
2.4.1 Bahan Pembuatan Es Krim.....	20
2.4.2 Modifikasi Es Krim .....	22
2.5 Uji Organoleptik.....	23
2.6 Panelis .....	25
2.7 Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	27
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP.....</b>	<b>28</b>
3.1 Kerangka Konsep Penelitian .....	28

3.2 Keterangan Kerangka Konsep .....	29
3.3 Hipotesis Penelitian .....	30
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
4.5 Kerangka Operasional Penelitian .....	37
4.5.1 Kerangka Proses Operasional .....	37
4.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data .....	39
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data .....	39
4.6.2 Instrumen Pembuatan Es Krim Kacang Merah (JOGO ICE) .....	39
4.7 Teknik Analisa Data.....	44
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
5.1 Hasil.....	45
5.1.1 Karakteristik Formulasi Es Krim Kacang Merah .....	45
5.1.2 Hasil Uji daya terima es krim kacang merah (jogo ice) .....	46
5.1.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Es Krim Kacang Merah.....	47
5.1.4 Uji Lanjutan Uji Mann Whitney pada Es Krim Kacang Merah .....	48
5.1.5 Hasil Uji Kandungan Serat pada es krim kacang merah per 100 gram	49
5.2 Pembahasan .....	49
5.2.1 Karakteristik Daya Terima Es Krim Kacang Merah (JOGO ICE) .....	49
5.2.2 Kandungan Serat pada Es Krim Kacang Merah (JOGO ICE).....	53
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>54</b>
6.1 Kesimpulan.....	54
6.2 Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Klasifikasi Berat Badan Berdasarkan IMT Menurut WHO (Asia) .....	7
Tabel 2.2 Interpretasi Z- Score Untuk IMT Menurut Umur .....	7
Tabel 2.3 Kriteria Ukuran Lingkar Pinggang Berdasarkan Etnis .....	8
Tabel 2.4 Perbandingan Komposisi Zat Gizi Kacang- Kacangan Per 100 Gr.....	16
Tabel 2.5 Syarat Mutu Eskrim Menurut SNI 01-3713.....	20
Tabel 4.1 Cara Pengukuran Definisi Operasional Variabel .....	35
Tabel 4.2 Formulasi Es Krim Kacang Merah Jogo Ice.....	39
Tabel 5.1 Formulasi eskrim kacang merah (JOGO ICE) .....	45
Tabel 5.2 Distribusi Rata- Rata Penilaian Formulasi Es Krim Kacang Merah.....	46
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Es Krim Kacang Merah (JOGO ICE).....	47
Tabel 5.4 Hasil Uji Man Whitney Es Krim Kacang Merah (JOGO ICE).....	48
Tabel 5.5 Hasil Uji Serat pada Es Krim Kacang Merah (JOGO ICE) .....	49
Tabel 5.6 Kandungan Serat Es krim Kacang Merah (JOGO ICE) EKM 4.....	49

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2 .1 Kacang Merah sumber: sehatku (2019) .....	15
Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	29
Gambar 3.1 Kerangka Operasional.....	38

## DAFTAR SINGKATAN

ADA	= <i>American Diabetik Assosiation</i>
AKG	= Angka Kecukupan Gizi
FFA	= <i>free fatty acid</i>
IDF	= <i>International Diabetes Federation</i>
IMT	= Indeks Massa Tubuh
LPL	= <i>lipoprotein lipase</i>
MCR-4	= <i>mobilized colistin resistance</i>
Riskesdas	= Riset Kesehatan Dasar
SNI	= Standar Nasional Indonesia
THT	= Telinga Hidung Tenggorokan
WHO	= <i>World Health Organization</i>
WHR	= <i>Waist-Hip Ratio</i>
Kemenkes	= Kementerian Kesehatan
SDF	= <i>Soluble dietary fiber</i>
BAB	= Buang Air Besar
CMC	= <i>Carboxy Methyl Cellulose</i>
EKM	= Es krim Kacang Merah

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis .....	60
Lampiran 2. Kuisioner Uji Organoleptik .....	61
Lampiran 3.Jadwal Penelitian .....	62
Lampiran 4.Dokumentasi Bahan dan Cara Pembuatan Es Krim kacang merah...	63
Lampiran 5. Dokumentasi Hasil Es Krim Formulasi Kacang Merah .....	65
Lampiran 6.Dokumentasi Uji Daya Terima Es Krim Kacang Merah.....	66
Lampiran 7.Hasil Uji Laboratorium Kadar Serat Es Krim Kacang Merah.....	67
Lampiran 8.Hasil Uji Daya Terima Es Krim Merah.....	71
Lampiran 9.Hasil Uji Kruskal Wallis Es Krim kacang Merah .....	72