

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT	xi
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Hipotesis Penelitian	4
F. Kerangka Pikir Penelitian	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Manajemen Pelayanan Gizi Rumah Sakit	6
B. Metode Pengolahan Konvensional	8
C. Metode Pengolahan <i>Blanching</i>	9
D. Sayur Sop	11
E. Pengaruh <i>Blanching</i> terhadap Mutu Gizi	13
F. Pengaruh <i>Blanching</i> terhadap Mutu Organoleptik.....	15
G. Pengaruh <i>Blanching</i> terhadap Aktivitas Antioksidan	17
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian	21
C. Alat dan Bahan Penelitian	22
D. Variabel Penelitian	23
E. Definisi Operasional Variabel	23
F. Prosedur Penelitian	25
G. Metode Analisis	30
H. Pengolahan dan Analisis Data	35
I. Instrumen Analisis Data	36
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Karakteristik Sayur Sop	37
B. Mutu Organoleptik	39
C. Mutu Gizi	44
D. Aktivitas Antioksidan	51
E. Taraf Perlakuan Terbaik	53
 BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	55
B. Saran	55
 DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN-LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	Sifat Antioksidan berdasarkan Nilai IC50	18
3.1	Desain Rancangan Acak Lengkap	21
3.2	Spesifikasi Bahan Pembuatan Sayur Sop	22
3.3	Potongan, Suhu, dan Waktu <i>Blanching</i>	25
3.4	Nilai Faktor Retensi Bahan Makanan	31
4.1	Karakteristik Mutu Organoleptik Sayur Sop tiap Perlakuan	37
4.2	Kadar Protein Sayur Sop dalam 100 g Tiap Taraf Perlakuan.....	44
4.3	Kadar Lemak Sayur Sop dalam 100 g Tiap Taraf Perlakuan.....	45
4.4	Kadar Karbohidrat Sayur Sop dalam 100 g Tiap Taraf Perlakuan.....	46
4.5	Kadar Energi Sayur Sop dalam 100 g Tiap Taraf Perlakuan.....	47
4.6	Kadar Serat Sayur Sop dalam 100 g Tiap Taraf Perlakuan	48
4.7	Kadar Vitamin C Sayur Sop dalam 100 g Tiap Taraf Perlakuan.....	49
4.8	Nilai Aktivitas Antioksidan Sayur Sop dalam 100 g Tiap Taraf Perlakuan	51
4.9	Ranking Variabel Mutu.....	53
4.10	Karakteristik Sayur Sop pada Taraf Perlakuan Terbaik P3.	53

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1	Sayur Sop	12
3.1	Diagram Alir Pengolahan Sayur Sop Metode Konvensional	26
3.2	Diagram Alir Pengolahan Sayur Sop Metode <i>Blanching</i> Media Air	27
3.3	Diagram Alir Pengolahan Sayur Sop Metode <i>Blanching</i> Media Air Bergaram	28
3.4	Diagram Alir Pengolahan Sayur Sop Metode <i>Blanching</i> Media Kuah Sop	29
3.5	Diagram Alir Kadar Vitamin C	32
3.6	Uji Aktivitas Antioksidan	34
4.1	Grafik Mutu Organoleptik (Skala Hedonik 1-4)	40

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	Formulir Daya Terima	66
2	Formulir Uji Skala Kesukaan (Hedonic Scale Test)	67
3	Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	68
4	Standar Resep Sayur Sop	69
5	Perhitungan dan Penentuan % <i>Yield Factor</i> , <i>Retention Factor</i> , Rerata RF, dan Kadar Zat Gizi Bahan Sayur Sop ..	69
6	Perhitungan Protein Sayur Sop Menggunakan <i>Calculated Value</i>	71
7	Perhitungan Lemak Sayur Sop Menggunakan <i>Calculated Value</i>	72
8	Perhitungan Karbohidrat Sayur Sop Menggunakan <i>Calculated Value</i>	73
9	Hasil Analisis Kruskal Wallis Mutu Organoleptik Sayur Sop	74
10	Hasil Uji Organoleptik.....	77
11	Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	79
12	Dokumentasi Kegiatan Penelitian	82
13	Hasil Uji Laboratorium Serat, Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan	83
14	Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	84