

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Judul.....	1
1.2 Latar Belakang.....	1
1.3 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan .....	5
1.4 Manfaat .....	5
II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Karagenan .....	6
2.1.1 Jenis Karagenan.....	7
2.1.2 Sifat Karagenan .....	8
2.1.3 Komponen Kimia Karagenan.....	9
2.2 Serat Pangan.....	9
2.2.1 Jenis Serat .....	10

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

2.2.2 Manfaat Serat.....	11
2.3 Es Krim.....	11
2.3.1 Bahan .....	12
2.3.2 Cara Pembuatan.....	13
2.3.3 Syarat Mutu Es Krim.....	14
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	16
3.1 Kerangka Konseptual .....	16
3.2 Hipotesis .....	20
IV METODOLOGI PENELITIAN.....	21
4.1 Waktu dan Tempat .....	21
4.2 Materi Penelitian.....	21
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	21
4.2.2 Bahan Penelitian.....	22
4.3 Metode Penelitian.....	22
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	22
4.3.2 Variabel Penelitian.....	24
4.3.3 Prosedur Kerja.....	24
4.4 Parameter Pengamatan.....	30
4.5 Analisis Data.....	30
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
5.1 Hasil Penelitian .....	32
5.1.1 Pengaruh Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan Pada Serat Pangan...32	
5.1.2 Pengaruh Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan Pada Viskositas...34	
5.1.3 Pengaruh Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan Pada Waktu Leleh.....34	
5.1.4 Pengaruh Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan Pada <i>Overrun</i> .....35	
5.1.5 Pengaruh Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan Pada Uji Hedonik.....36	
5.2 Pembahasan.....	37
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	47
6.1 Simpulan.....	47
6.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	48

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Struktur Kimia Kappa, Iota, dan Lambda Karagenan (Imeson, 2010).....	4
2. Bagan Kerangka Konsep Penelitian .....	19
3. Diagram Alir Penelitian.....	32

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1.Persyaratan Mutu Es Krim .....	15
4.1 Formulasi Bahan Es Krim.....	25
5.1 Nilai Kadar Serat Produk Pangan dengan Penambahan Kappa dan Iota Karagenan serta Rumput Laut <i>Eucheuma spinosum</i> .....	32
5.2 Nilai Viskositas Produk Pangan dengan Penambahan Kappa dan Iota Karagenan serta Rumput Laut <i>Eucheuma spinosum</i> .....	34
5.3 Waktu Leleh Es Krim Dengan Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan.....	34
5.4 Nilai <i>Overrun</i> Es Krim Dengan Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan.....	35
5.5 Hasil Uji Hedonik Es Krim Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan.....	36

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Spesifikasi Mutu Karagenan CV. Nura Jaya .....	55
2. Lembar Uji Hedonik Es Krim .....	56
3. Hasil Uji Lama Waktu Leleh Es krim Dengan Penambahan Kombinasi Kappa Dan Iota Karagenan .....	57
4. Hasil Uji <i>Overrun</i> Es krim Dengan Penambahan Kombinasi Kappa Dan Iota Karagenan .....	58
5. Hasil SPSS Data Uji Waktu Leleh .....	59
6. Hasil SPSS Data Uji <i>Overrun</i> .....	60
7. Hasil SPSS Data Uji Hedonik dengan <i>Kruskall Wallis</i> .....	61
8. Uji Lanjut <i>Mann Whitney</i> Data Uji Hedonik.....	62
9. Dokumentasi Penelitian .....	63