

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
UCAPAN TERIMAKASIH.....	x
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
<b>I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	5
<b>II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Es Krim.....	6
2.2 Komponen Penyusun Es Krim .....	6
2.2.1 Lemak Susu.....	7
2.2.2 Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) .....	8
2.2.3 Pemanis .....	9
2.2.4 Pengemulsi .....	10
2.2.5 Air .....	10
2.3 Bahan Stabilizer .....	11
2.3.1 Kappa Karagenan .....	11
2.3.2 Iota Karagenan .....	13
2.4 Hidrokoloid .....	15

2.5 Syarat Mutu Es Krim.....	17
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	19
3.1 Kerangka Konseptual .....	19
3.2 Hipotesis Penelitian.....	24
IV METODOLOGI PENELITIAN.....	25
4.1 Waktu dan Tempat .....	25
4.2 Materi Penelitian.....	25
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	25
4.2.2 Bahan Penelitian.....	26
4.3 Metode Penelitian.....	26
4.3.1 Rancangan Penelitian .....	26
4.3.2 Variabel Penelitian .....	28
4.4 Prosedur Kerja .....	28
4.4.1 Proses Pembuatan Es krim .....	28
4.4.2 Uji Overrun (Derajat Pengembangan).....	30
4.4.3 Uji Waktu Leleh .....	31
4.4.4 Uji Viskositas .....	31
4.4.5 Uji Tesktur .....	31
4.4.6 Uji Hedonik.....	32
4.5 Parameter.....	33
4.6 Analisis Data .....	33
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
5.1 Hasil Penelitian.....	35
5.1.1 <i>Overrun</i> .....	35
5.1.2 Waktu Leleh.....	36
5.1.3 Viskositas .....	37
5.1.4 Tekstur.....	38
5.1.5 Uji Hedonik.....	38
5.2 Pembahasan .....	39
VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	57
6.1 Kesimpulan.....	57
6.2 Saran.....	57

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

DAFTAR PUSTAKA .....	58
LAMPIRAN.....	65

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Es Krim/100 g .....	5
2. Persyaratan Mutu Es Krim .....	18
3. Formulasi Es Krim dengan Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan ...	30
4. Hasil Pengujian <i>overrun</i> es krim dengan Uji ANOVA.....	35
5. Hasil Pengujian Waktu Leleh Es Krim dengan Uji ANOVA .....	36
6. Hasil Studi Literatur Viskositas Es Krim .....	37
7. Hasil Studi Literatur Tekstur Es Krim .....	38
8. Hasil Uji Hedonik Es Krim Kombinasi Kappa dan Iota Karagenan.....	38

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Struktur Kappa Karagenan .....	12
2. Struktur Iota Karagenan .....	14
3. Mekanisme pembentukan gel dari komponen polisakarida .....	16

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Analisa Uji <i>Overrun</i> Es Krim.....	65
2. Hasil Analisa Waktu Leleh Es Krim .....	67
3. Hasil Analisa Uji Hedonik.....	69
4. Form Uji Hedonik .....	71
5. Spesifikasi Produk Kappa Karagenan .....	72
6. Dokumentasi Penelitian .....	73