

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMA KASIH	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Es Krim	5
2.2 Bahan Pembuat Es Krim	6
2.2.1 Lemak Susu.....	6
2.2.2 Bahan Baku Tanpa Lemak.....	6
2.2.3 Bahan Pemanis	7
2.2.4 Bahan Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	7
2.2.5 Bahan Pengemulsi	8

2.3 Proses Pembuatan Es Krim	8
2.3.1 Pencampuran.....	8
2.3.2 Pasteurisasi.....	9
2.3.3 Pembekuan.....	9
2.3.4 Pengadukan.....	10
2.3.5 Pengemasan.....	11
2.4 Karakteristik Es Krim	11
2.4.1 <i>Overrun</i>	11
2.4.2 Tingkat Pelelehan.....	12
2.4.3 Tekstur Es Krim.....	12
2.4.4 Viskositas	13
2.5 Syarat Mutu Es Krim	13
2.6 Karakteristik Es Krim	14
2.6.1 Kappa Karagenan.....	15
2.6.2 Iota Karagenan	16
III KERANGKA KONSEPTUAL	18
3.1 Kerangka Konseptual.....	18
3.2 Hipotesis Penelitian	20
IV METODOLOGI	22
4.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
4.2 Materi Penelitian	22
4.2.1 Peralatan Penelitian	22
4.2.2 Bahan Penelitian	23
4.3 Metode Penelitian	23
4.3.1 Rancangan Penelitian	23
4.3.2 Variabel Penelitian	24
4.4 Prosedur Kerja.....	25
4.4.1 Proses Pembuatan Es Krim.....	25
4.4.2 Uji <i>Overrun</i>	27
4.4.3 Uji Waktu Leleh.....	27
4.4.4 Uji Viskositas.....	28

4.4.4 Uji Hedonik.....	28
4.5 Parameter	29
4.6 Analisis Data.....	29
V HASIL DAN PEMBAHASAN	31
5.1 Hasil	31
5.1.1 Uji Waktu Leleh.....	32
5.1.2 Uji <i>Overrun</i>	33
5.1.3 Viskositas	32
5.1.4 Uji Hedonik.....	34
5.2 Pembahasan	35
VI SIMPULAN DAN SARAN	44
6.1 Simpulan.....	44
6.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur Molekul Kappa Karagenan.....	15
2. Struktur Molekul Iota Karagenan.....	16
3. Kerangka Konsep.....	21
4. Diagram Alir Pembuatan Es Krim.....	30

DAFTAR TABEL

Gambar	Halaman
1. Persyaratan Mutu Es Krim.....	14
2. Tabel Komposisi Es Krim.....	25
3. Tabel Waktu Pengadukan	26
4. Rerata waktu Leleh Es Krim.....	31
5. Rerata Overrun Es Krim.....	32
6. Hasil Studi Literatur Viskositas.....	33
7. Uji Hedonik Es Krim.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar	Halaman
1. Persyaratan Mutu Es Krim.....	50
2. Dokumentasi Keegiatam.....	51
3. Lembar Uji Hedonik.....	53
4. Hasil Uji Overrun.....	54
5. Hasil Uji Hedonik.....	56
6. Hasil Uji Waktu Leleh.....	58