

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
II TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1 Rumput Laut ( <i>Kappaphycus alvarezii</i> ) .....	3
2.1.1 Klasifikasi Rumput Laut.....	3
2.2 Es Krim .....	4
2.3 Bahan Tambahan.....	5
2.3.1 Susu Skim.....	5
2.2.2 Karaginan .....	5
2.2.3 CMC ( <i>Carboxyl Methyl Cellulose</i> ) .....	7
2.2.4 Susu Full Cream Bubuk .....	7
2.4 Tahapan Proses Pembuatan Es Krim Rumput Laut .....	7
2.4.1 Persiapan Bahan Baku.....	7
2.4.2 Pemblenderaan / Homogenasi.....	7
2.4.3 Pembuatan Bubur Rumput Laut .....	7
2.4.4 Pasteurisasi .....	7
2.4.5 Pendinginan .....	7
2.4.6 Pencetakan.....	8
2.4.7 Pengemasan dan Pembekuan.....	8

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

<b>III PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>9</b>
3.1 Tempat dan Waktu.....	9
3.2 Metode Kerja .....	9
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	9
3.3.1 Data Primer .....	9
3.3.2 Data Sekunder .....	10
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>11</b>
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	11
4.1.1 Sejarah Perkembangan Balai .....	11
4.1.2 Letak Geografis dan Topografi Lokasi.....	12
4.1.3 Visi dan Misi .....	12
4.1.4 Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja.....	12
4.1.5 Sarana dan Prasarana .....	14
4.2 Teknik Pembuatan Es Krim Rumput Laut.....	15
4.2.1 Persiapan Alat dan Bahan.....	15
4.2.2 Proses Pembuatan Es Krim Rumput Laut .....	16
4.3 analisis Bahan dan Proses Pembuatan Es Krim.....	22
4.4 Analisis Hasil .....	22
4.4.1 Hasil Uji Hedonik.....	22
4.4.2 Hasil Uji Proksimat dan Serat Pangan .....	24
4.4.3 Hasil Uji Leleh .....	25
<b>V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>26</b>
5.1 Simpulan .....	26
5.2 Saran .....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>30</b>