

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Minyak Sawit Merah	8
2.2 Oleogel	11
2.3 Lemak Kakao	15
2.4 Es Krim	16
2.4.1 Bahan Penyusun Es Krim	19
2.4.2 Proses Pembuatan Es Krim	29
2.4.3 Parameter Kualitas Es Krim	33
2.5 Hipotesis	35
BAB III METODE PENELITIAN	36
3.1 Bahan Penelitian	36

3.2 Alat Penelitian.....	37
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	37
3.4 Tahapan Penelitian	38
3.4.1 Pembuatan Oleogel.....	38
3.4.2. Formulasi Es Krim	39
3.4.3 Pembuatan Es Krim.....	40
3.5 Cara Analisis	42
3.5.1 Analisis Karakter Minyak Sawit Merah dan Oleogel Minyak Sawit Merah	42
3.5.2 Analisis Fisik Es Krim	45
3.5.3 Analisis Kimia Es Krim	48
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
4.1 Karakteristik Minyak Sawit Merah dan Oleogel Minyak Sawit Merah	54
4.2 Analisis Fisik.....	61
4.1.1 Warna Es Krim	61
4.1.1 Viskositas Es Krim.....	63
4.1.2 Tekstur Es Krim	65
4.1.3 Overrun Es Krim	67
4.1.4 Waktu Leleh Es Krim.....	69
4.3 Analisis Kimia.....	71
4.3.1 β -Karoten Es Krim	71
4.3.1 Kadar Proksimat Es Krim.....	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	74
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN	82