

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
Intisari	xi
<i>Abstract</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. <i>Sargassum crassifolium</i>	3
2. Alginat	4
3. Es Krim	6
4. Parameter Kualitas Es Krim	8
4.1 Parameter Fisik	8
4.2 Parameter Sensoris	9
III. METODOLOGI PENELITIAN	11
1. Alat dan Bahan	11
2. Tata Laksana	11
2.1 Pengeringan <i>Sargassum crassifolium</i>	13
2.2 Ekstraksi Alginat	13
3. Karakteristik Alginat <i>Sargassum crassifolium</i>	16
3.1 Rendemen	16
3.2 Analisis Kualitas Alginat <i>Sargassum crassifolium</i>	16
4. Pembuatan Es Krim	17
4.1 Pengujian Sifat Fisik Es Krim	20
4.2 Pengujian Sifat Kimia Es Krim	20
4.3 Pengujian Sensoris Es Krim	22
5. Analisis Data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Karakteristik Alginat <i>Sargassum crassifolium</i>	23
1.1 Rendemen	23
1.2 Analisis Kualitas Alginat	23
2. Sifat Fisik Es Krim	27
2.1 Viskositas	27
2.2 Daya Leleh	28
2.3 <i>Overrun</i>	29
3. Sifat Kimia Es Krim	31
3.1 Uji Kadar Lemak	31
3.2 Uji Kadar Protein	32
4. Uji Hedonik Es Krim	33



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Alginat dari *Sargassum crassifolium* terhadap Karakteristik Es Krim
Inggasari Triskalia Putri, Dr. Amir Husni, S. Pi., M. P.

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

5. Pembahasan Umum	35
V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
1. Kesimpulan	39
2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	45



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Es Krim	8
Tabel 3.1 Formulasi es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i>	19
Tabel 4.1 Sifat fisik dan kimia alginat <i>S. crassifolium</i> dan alginat komersial.....	24
Tabel 4.2 Analisis gugus fungsi alginat <i>S. crassifolium</i> dan alginat komersial.....	26
Tabel 4.3 Hasil uji hedonik es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i> berbeda konsentrasi	34



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Bagan alir tahapan penelitian.....	12
Gambar 3.2 Bagan alir proses pengeringan <i>Sargassum crassifolium</i>	13
Gambar 3.3 Diagram alir tahap ekstraksi alginat <i>S. crassifolium</i>	15
Gambar 3.4 Diagram alir tahap pembuatan es krim	19
Gambar 4.1 Spektrum infra merah alginat <i>S. crassifolium</i>	26
Gambar 4.2 Spektrum infra merah alginat komersial	27
Gambar 4.3 Grafik viskositas es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i> yang berbeda.....	27
Gambar 4.4 Grafik daya leleh es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i> yang berbeda.....	28
Gambar 4.5 Grafik <i>overrun</i> es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i> yang berbeda.....	29
Gambar 4.6 Grafik <i>overrun</i> es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i> berbeda konsentrasi dan standar <i>overrun</i> menurut SNI 01-3713-1995.....	30
Gambar 4.7 Grafik kadar lemak es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i> yang berbeda.....	31
Gambar 4.8 Grafik kadar protein es krim dengan penambahan alginat <i>S. crassifolium</i> yang berbeda.....	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Spektrum infra merah FTIR	45
Lampiran 2. Data penelitian.....	46
Lampiran 3. Uji statistika.....	50
Lampiran 4. Lembar penilaian uji <i>Triangle</i>	54
Lampiran 5. Lembar penilaian uji hedonik.....	55
Lampiran 6. Dokumentasi proses penelitian.....	56
Lampiran 7. Hasil analisis identifikasi <i>S. crassifolium</i>	59
Lampiran 8. Hasil analisis uji abu dan uji air alginat <i>S. crassifolium</i>	60
Lampiran 9. Hasil analisis uji abu dan uji air alginat komersial.....	61
Lampiran 10. Hasil analisis viskositas alginat <i>S. crassifolium</i> dan alginat komersial....	62
Lampiran 11. Hasil analisis viskositas es krim.....	63
Lampiran 12. Hasil analisis uji lemak dan uji protein es krim	64