

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Minyak Sawit Merah	7
2.2 Gelato	16
2.2.1 Komposisi dan Komponen Gelato	18
2.2.2 Proses Pembuatan Gelato	22
2.2.3 Parameter Kualitas Es Krim	25
2.3 Oleogel	27
2.4 Lemak Kakao	31
2.5 MAG-DAG	33
2.6 Glukomanan	34
2.7 Hipotesis Penelitian	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	37

3.1 Bahan Penelitian.....	37
3.2 Alat Penelitian	38
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	39
3.4 Tahapan Penelitian	39
3.4.1 Karakterisasi Bahan.....	39
3.4.2 Pembuatan Oleogel Minyak Sawit Merah	45
3.4.3 Penetapan Formulasi dan Pembuatan Gelato	46
3.5 Metode Analisis.....	52
3.5.1 Karakterisasi Oleogel Minyak Sawit Merah	53
3.5.2 Pengujian Sifat Fisik Gelato.....	53
3.5.3 Pengujian Sifat Kimia Gelato.....	59
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	68
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	70
4.1 Karakterisasi Bahan Minyak Sawit Merah dan Oleogel MSM.....	70
4.2 Karakteristik Fisik dan Kimia Gelato.....	77
4.2.1 <i>Overrun</i>	77
4.2.2 Waktu Leleh	79
4.2.3 Tekstur.....	81
4.2.4 Warna	83
4.2.5 Viskositas	86
4.2.6 Analisis Proksimat.....	88
4.2.7 Total Padatan.....	92
4.2.8 Pengujian Kadar Betakaroten.....	94
BAB V PENUTUP.....	97
5.1 Kesimpulan.....	97
5.2 Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA	99
LAMPIRAN	105