

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Es Krim.....	4
2.2 Buah Tomat.....	5
2.3 Sayur Sawi	6
2.4 Sayur Wortel	7
2.5 Sayur Brokoli	8
2.6 Susu	10
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	12
3.1 Bahan Penelitian.....	12
3.2 Alat Penelitian.....	12
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.4 Tahapan Penelitian	13

3.4.1	Ekstraksi Buah Tomat, Wortel, Sayur Brokoli, dan Sayur Sawi Hijau	14
3.4.2	Pembuatan Es Krim Buah Tomat dengan Variasi Penambahan Sari Sawi Hijau, Brokoli, dan Wortel	14
3.5	Cara Analisis	15
3.5.1	Analisis Kadar Lemak dengan Metode Mojonnier (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	17
3.5.2	Pengujian Kecepatan Waktu Leleh.....	18
3.5.3	Pengujian <i>Organleptic</i>	18
3.6	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		20
4.1	Kadar Air Es Krim Buah dan Sayur	20
4.2	Kadar Lemak Es Krim Buah dan Sayur.....	20
4.3	Waktu Leleh Es Krim Buah dan Sayur.....	21
4.4	Uji Organoleptik.....	22
4.4.1	Kenampakan.....	23
4.4.2	Aroma.....	23
4.4.3	Rasa.....	24
4.4.4	Tekstur	25
4.4.5	Keseluruhan.....	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		27
5.1	Kesimpulan	27
5.2	Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....		28
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Syarat Mutu Es Krim (SNI 01-3713-1995)	4
Tabel 2. 2. Jumlah Kandungan Zat Gizi pada Sawi	7
Tabel 2. 3. Jumlah Kandungan Zat Gizi Brokoli.....	9
Tabel 2. 4. Komposisi dan Kandungan Zat dalam Susu Sapi ...	11
Tabel 4. 1. Kadar Air pada Sampel Es Krim.....	20
Tabel 4. 2. Kadar Lemak pada Sampel Es Krim	21
Tabel 4. 3. Waktu Leleh Es Krim Buah dan Sayur	22
Tabel 4. 4. Nilai Kesukaan Kenampakan Sampel Es Krim Buah dan Sayur	23
Tabel 4. 5. Nilai Kesukaan Aroma Sampel Es Krim Buah dan Sayur	24
Tabel 4. 6. Nilai Kesukaan Rasa Sampel Es Krim Buah dan Sayur	24
Tabel 4. 7. Nilai Kesukaan Tekstur Sampel Es Krim Buah dan Sayur	25
Tabel 4. 8. Nilai Keseluruhan Sampel Es Krim Buah dan Sayur	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Buah Tomat	6
Gambar 2. 2. Sayur Sawi	7
Gambar 2. 3. Sayur Wortel.....	8
Gambar 2. 4. Sayur Brokoli	9