

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari	xi
Abstract.....	xii
I. PENDAHULUAN	2
1. Latar Belakang	2
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>Ulva lactuca</i>	4
2. Kandungan <i>Ulva lactuca</i>	5
3. Manfaat <i>Ulva lactuca</i>	6
4. Es krim	7
5. Kakao	9
III. METODE PENELITIAN	11
1. Alat dan Bahan.....	11
2. Tata Laksana Penelitian	11
2.1. Preparasi pembuatan bubuk <i>Ulva lactuca</i>	11
2.2. Fortifikasi bubuk <i>Ulva lactuca</i> pada es krim cokelat.....	13
2.2.1. Penentuan konsentrasi bubuk <i>Ulva lactuca</i>	13
2.2.2. Formulasi es krim cokelat.....	14
3. Parameter Uji	16
3.1. Rendemen	16
3.2. Kadar air	16
3.3. WHC (<i>water holding capacity</i>) dan OHC (<i>oil holding capacity</i>)	16
3.4. Keterbasahan (<i>wettability</i>).....	16
3.5. Kelarutan (<i>solubility</i>).....	17
3.6. Derajat pengembangan (<i>overrun</i>).....	17
3.7. Uji pelelehan (<i>melting rate</i>) dan <i>first dripping time</i>	17
3.8. Aktivitas antioksidan RSA-DPPH.....	18
3.9. Kadar serat pangan total	18
3.10. Evaluasi sensoris	18
4. Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
1. Bubuk <i>Ulva lactuca</i>	20
2. Es Krim Cokelat <i>Ulva lactuca</i>	23
2.1. Karakteristik fisik es krim cokelat <i>Ulva lactuca</i>	23
2.2. Karakteristik kimia es krim cokelat <i>Ulva lactuca</i>	27
2.3. Evaluasi sensoris es krim cokelat fortifikasi <i>Ulva lactuca</i>	31



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Efek Penambahan Bubuk *Ulva lactuca* pada Sifat Fisik, Fungsional dan Sensoris Es Krim Cokelat
ANINDHA RADISTYA P, Dr. Nurfitri Ekantari, S. Pi., M. P.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

3. Pembahasan Umum.....	40
V. KESIMPULAN DAN SARAN	43
1. Kesimpulan	43
2. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	51