

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	v
<b>INTISARI</b>	vi
<b>ABSTRACT</b>	vii
<b>DAFTAR ISI</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL</b>	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xii
<b>PENDAHULUAN</b>	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	5
Komposisi Es Krim	5
Klasifikasi dan Standar kualitas Es Krim	8
Komposisi Rice Bran Oil	10
Aktivitas Antioksidan	11
Sifat Organoleptik Pangan	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	18
<b>MATERI DAN METODE</b>	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi	20
Metode	20
Analisis Data	27
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	28
Komposisi Bahan Dasar Es Krim	28
Kualitas Fisik	29
Waktu Leleh	30
Overrun	32
Viskositas	33
Kualitas Kimia	33
Kadar Air	34
Kadar Lemak	35

Nilai pH.....	36
Kualitas Sensoris.....	37
Tekstur .....	37
Rasa.....	39
Warna.....	40
Aroma.....	40
Aktivitas Antioksidan.....	41
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>44</b>
Kesimpulan.....	44
Saran .....	44
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>45</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>53</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi es krim.....	7
2. Syarat mutu es krim .....	10
3. Komposisi asam lemak RBO .....	11
4. Formulasi es krim.....	21
5. Komposisi bahan dasar susu segar .....	28
6. Rerata kualitas fisik es krim dengan substitusi RBO pada <i>whipped cream</i> .....	30
7. Rerata kualitas kimia es krim dengan substitusi RBO pada <i>whipped cream</i> .....	34
8. Rerata kualitas sensoris es krim dengan substitusi RBO pada <i>whipped cream</i> .....	37
9. Rerata aktivitas antioksidan es krim (%) dengan substitusi RBO pada <i>whipped cream</i> .....	42

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Struktur fisik es krim.....	7
2. Reduksi DPPH dari senyawa antioksidan .....	13
3. Diagram proses pembuatan es krim .....	23
4. Bahan-bahan es krim.....	68
5. Proses pembuatan es krim .....	69
6. Uji kualitas es krim .....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan formulasi es krim.....	58
2. Hasil analisis statistik waktu leleh es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	60
3. Hasil analisis statistik overrun es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	61
4. Hasil analisis statistik viskositas es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	62
5. Hasil analisis statistik kadar air es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	63
6. Hasil analisis statistik kadar lemak es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	64
7. Hasil analisis statistik ph es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	65
8. Hasil analisis statistik kualitas sensoris es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	66
9. Hasil analisis statistik aktivitas antioksidan es krim dengan variasi level RBO sebagai substitusi <i>whipped cream</i> .....	67
10. Dokumentasi penelitian.....	68