



DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| SURAT KETERANGAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| INTISARI | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian..... | 5 |
| Manfaat Penelitian..... | 5 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| Komposisi Es Krim | 6 |
| Klasifikasi dan Standar kualitas Es Krim | 10 |
| Komposisi Mokaf | 12 |
| Serat Kasar | 14 |
| Sifat Organoleptik Pangan..... | 16 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 18 |
| Landasan Teori..... | 18 |
| Hipotesis..... | 21 |
| MATERI DAN METODE | 23 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 23 |
| Materi | 23 |
| Metode | 23 |
| Analisis Data | 31 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 32 |
| Komposisi Bahan Dasar Es Krim..... | 32 |



| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Kualitas Kimia..... | 34 |
| Kadar Air | 34 |
| Kadar Lemak..... | 35 |
| Serat Kasar | 36 |
| Nilai pH | 37 |
| Kualitas Fisik | 38 |
| Waktu Leleh | 38 |
| <i>Overrun</i> | 40 |
| Viskositas | 41 |
| Kualitas Sensoris..... | 42 |
| Tekstur | 42 |
| Rasa..... | 44 |
| Warna | 45 |
| Aroma | 45 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 47 |
| Kesimpulan..... | 47 |
| Saran | 47 |
| RINGKASAN | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA | 56 |
| UCAPAN TERIMAKASIH..... | 61 |
| LAMPIRAN | 63 |