

## DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGAJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ixx
DAFTAR GAMBAR.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. <i>Ulva lactuca</i> .....	3
2. Es Krim.....	4
a). Pengertian es krim.....	4
b). Proses pembuatan es krim.....	4
c). <i>Emulsifier</i> .....	5
d). <i>Stabilizer</i> .....	6
e). Syarat mutu es krim.....	7
3. Jenis Emulsifier pada Es Krim.....	7
3.1.Mekanisme <i>emulsifier</i> dalam es krim.....	8
3.2.Mekanisme <i>ulvan</i> sebagai <i>stabilizer</i> .....	9
4. Studi Kelayakan Usaha.....	10
III. METODE PENELITIAN.....	11
1. Alat dan Bahan.....	11
2. Tata Laksana Penelitian.....	11
2.1.Preparasi bubuk <i>Ulva lactuca</i> .....	11
2.2.Formulasi es krim <i>Ulva lactuca</i> .....	12
2.3.Parameter pengujian es krim <i>Ulva lactuca</i> .....	14
3. Analisis Kelayakan Usaha (Finansial).....	16
4. Rancangan Penelitian.....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
1. Karakteristik Bubuk <i>Ulva lactuca</i> .....	18
2. Karakteristik Sensoris Es Krim <i>Ulva lactuca</i> .....	18
3. Karakteristik Fisik Es Krim <i>Ulva lactuca</i> .....	21
3.1 Kenampakan warna.....	21
3.2 <i>Overrun</i> .....	22
3.3 Viskositas.....	22
3.4 Stabilitas emulsi.....	26
3.5 <i>Melting rate</i> dan <i>first dripping time</i> .....	26
4. Karakteristik Kimia Es Krim <i>U. lactuca</i> .....	28



4.1 Derajat keasaman (pH).....	28
4.2 Aktivitas antioksidan.....	28
5. Analisis Finansial Usaha .....	29
6. Pembahasan Umum.....	31
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	34
1. Kesimpulan.....	34
2. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN .....	41