

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Rumusan Masalah	3
3. Tujuan Penelitian.....	3
4. Manfaat Penelitian.....	3
5. Keaslian Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	5
1. <i>Arthrosipa platensis</i>	5
2. Es Krim	6
3. Karotenoid.....	8
4. Mikroemulsi	9
5. Fotooksidasi pada Es Krim.....	12
5.1.Fotooksidasi.....	12
5.2.Kerusakan fotooksidasi pada es krim	13
6. Landasan Teori	14
III. METODE PENELITIAN	16
1. Alat dan Bahan.....	16
2. Waktu dan Tempat.....	16
3. Rancangan Penelitian	17
4. Tahapan Penelitian	19
5. Tata Laksana Penelitian	20
5.1 Ekstraksi karotenoid <i>Arthrosipa platensis</i>	20
5.2 Pembuatan mikroemulsi.....	21
5.3 Formulasi dan pembuatan es krim	22
6. Parameter Uji	25
6.1 <i>Melting rate</i>	25
6.2 Derajat pengembangan (<i>Overrun</i>).....	25
6.3 Stabilitas emulsi	25
6.4 Uji skoring	26
6.5 Angka peroksid.....	26
6.6 Angka anisidin.....	27
6.7 Total oksidasi	28
6.8 Karotenoid total	28
6.9 Aktivitas antioksidan.....	29
6.10. Analisis proksimat.....	29
7. Analisis Data	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
1. Analisis Fisik Es Krim.....	30
1.1 <i>Overrun</i>	30
1.2 <i>Melting rate</i>	31
1.3 Stabilitas emulsi	32



2. Analisis Kimia Es Krim.....	33
2.1.Karotenoid total.....	33
2.2.Aktivitas antioksidan.....	34
3. Uji Skoring.....	36
4. Komposisi Gizi.....	39
5. Analisis Fisik Es Krim Mikroemulsi <i>A. platensis</i> Selama Penyimpanan dengan Penyinaran Cahaya 650 lux.....	43
5.1 <i>Melting rate</i>	43
5.2 Stabilitas emulsi	43
6. Analisis Kimia Es Krim Mikroemulsi <i>A. platensis</i> Selama Penyimpanan dengan Paparan Cahaya 650 lux	45
6.1 Angka peroksida	45
6.2 Angka anisidin.....	47
6.3 Total oksidasi	49
6.4 Karotenoid total.....	51
6.5 Aktivitas antioksidan.....	52
7. Pembahasan Umum.....	54
V. KESIMPULAN DAN SARAN	57
1. Kesimpulan	57
2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	66