

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan Penelitian .....	3
3. Manfaat .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. <i>Kappaphycus alvarezii</i> .....	4
1.1 <i>Kappaphycus alvarezii</i> dalam menurunkan kadar glukosa .....	4
2. Es Krim .....	5
3. Serat Pangan .....	6
4. Bahan Tambahan Pangan .....	7
III. METODE PENELITIAN .....	9
1. Alat dan Bahan.....	9
2. Tata Laksana.....	9
2.1 Preparasi pembuatan tepung <i>Kappaphycus alvarezii</i> .....	10
2.2 Fortifikasi tepung <i>Kappaphycus alvarezii</i> pada es krim .....	11
2.3 Proses pengolahan es krim .....	13
2.4 Pengujian karakteristik fisik.....	13
2.5 Pengujian karakteristik kimia.....	15
3. Analisis Data.....	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
1. Es Krim Almond <i>Kappaphycus alvarezii</i> .....	20
1.1 Karakteristik fisik es krim almond <i>Kappaphycus alvarezii</i> .....	20
1.1.1 Overrun.....	20
1.1.2 Daya leleh dan waktu leleh pertama kali.....	21
1.1.3 pH.....	23
1.1.4 Total padatan .....	24
1.2 Karakteristik kimia es krim <i>Kappaphycus alvarezii</i> .....	25
1.3 Evaluasi sensoris es krim almond fortifikasi <i>Kappaphycus alvarezii</i> ....	31
1.3.2 Atribut aroma .....	32
1.3.3 Atribut rasa.....	34
1.3.4 Atribut tekstur .....	35
2. Pembahasan Umum .....	36
V. PENUTUP.....	38



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Fortifikasi Tepung (*Kappaphycus alvarezii*) pada Es Krim Almond Sebagai Makanan Sumber Serat**  
AZ-ZAHRA RAHMASARI WIBOWO, Prof. Dr. Amir Husni, S.Pi., M. P.  
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

1. Kesimpulan .....	38
2. Saran .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN.....	47