

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Tinjauan Pustaka.....	4
1.3. Perumusan Masalah.....	6
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.6. Manfaat Penelitian	6
BAB II DASAR TEORI	8
2.1. Keju Mozarella.....	8
2.2. Whey Keju Mozarella.....	9
2.3. Sorbet	10
2.4. Mangga (<i>Mangifera indica</i>).....	11
2.5. CMC (<i>Carboxy Methyl Cellulose</i>).....	12
2.6. Tekstur.....	13
2.7. Overrun.....	13
2.8. Uji Organoleptik.....	14
2.9. Pengujian.....	15
2.9.1 Uji Protein.....	15
2.9.2 Uji Kadar Lemak	15
2.9.3 Uji Kadar Air	15
2.9.4 Uji Kolorimetri	16

2.9.5	Uji Viskositas	16
2.9.6	Uji Kecepatan Leleh (<i>Melting rate</i>).....	17
2.10.	Hubungan Antara <i>Overrun</i> , Tekstur, Viskositas dan Kecepatan Leleh	17
BAB III METODE PENELITIAN.....		19
3.1.	Objek Penelitian	19
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian	19
3.3.	Kebutuhan Data	19
3.3.1	Jenis Data	19
3.4.	Tata Laksana Penelitian.....	20
3.4.1	Rancangan Penelitian	20
3.4.2	Pembuatan Sorbet Mangga.....	21
3.4.3	Uji Organoleptik	23
3.4.4	Uji Protein.....	25
3.4.5	Uji Lemak	25
3.4.6	Uji Kadar air.....	25
3.4.7	Uji <i>Overrun</i>	26
3.4.8	Kolorimetri.....	26
3.4.9	Viskositas.....	26
3.4.10	Uji Kecepatan leleh	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		28
4.1	Pembuatan Sorbet.....	28
4.1.1	Penyaringan <i>Whey</i>	28
4.1.2	Pembuatan Produk Sorbet	29
4.2	<i>Overrun</i>	31
4.3	Hasil Organoleptik	32
4.2.1	Rasa	33
4.2.2	Tekstur.....	33
4.2.3	Warna	34
4.2.4	Aroma	35
4.4	Sifat Fisik dan Kimia	36
4.6.1	Kadar Lemak	37
4.6.2	Kadar Protein	37
4.6.3	Total Padatan	38
4.6.4	Sifat Fisik.....	38

4.5	Uji Viskositas.....	39
4.6	Uji Kecepatan Leleh (<i>Melting rate</i>).....	41
4.7	Uji Kolorimetri.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		44
5.1.	Kesimpulan	44
5.2.	Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN		50