

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Metode Pembuatan dan Komposisi Es Krim	5
Klasifikasi dan Standar Kualitas Es Krim	10
Komposisi Kubis Merah.....	12
Aktivitas Antioksidan	15
Pengukuran Aktivitas Antioksidan	17
Kualitas Sensoris	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Kerangka Teoritis Penelitian.....	22
Hipotesis	23
Kerangka Konsep.....	24
MATERI DAN METODE	25
Lokasi dan Waktu Penelitian	25
Materi.....	27
Bahan.....	27
Alat	27
Metode	27

Rancangan Penelitian	27
Pembuatan Ekstrak Kubis Merah	28
Pengujian antioksidan ekstrak kubis merah	28
Pembuatan Es Krim	29
Uji Sifat Fisik	30
<i>Overrun</i>	30
Titik leleh	30
Total <i>solids</i>	31
Uji Sensoris	31
Uji Aktivitas Antioksidan	32
Analisis Data	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Komposisi Bahan Dasar Es Krim	34
Titik Leleh, <i>Overrun</i> , Total <i>Solids</i> , dan Aktivitas Antioksidan Es Krim	35
Titik leleh	36
<i>Overrun</i>	38
Total <i>solids</i>	39
Aktivitas antioksidan	40
Kualitas Sensoris	42
Warna	42
Aroma	43
Rasa	44
Tekstur	45
<i>Overall</i>	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan	48
Saran	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	52
UCAPAN TERIMA KASIH	61
LAMPIRAN	63