

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Komposisi Susu	6
Komposisi Es krim	7
Komponen Daun Semanggi Ungu (<i>Oxalis Triangularis</i>)	10
Aktivitas Antioksidan	11
Kandungan Antioksidan pada Daun Semanggi Ungu	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	19
Kerangka Konsep Penelitian	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi	22
Alat penelitian	22

Bahan penelitian.....	22
Metode Penelitian.....	22
Rancangan penelitian.....	22
Pembuatan ekstrak daun semanggi ungu (<i>Oxalis Triangularis</i>)	22
Pembuatan es krim.	23
Variabel Pengujian	25
Waktu leleh.....	25
<i>Overrun</i>	26
<i>Total Solid</i>	26
Aktivitas Antioksidan	27
Kualitas Sensoris.....	27
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Kulitas Kimia dan Aktivitas Antioksidan Es Krim.....	31
Nilai pH.....	31
<i>Total solid</i>	32
Kulitas Fisik Es Krim	33
<i>Overrun</i>	34
Titik leleh	34
Kualitas Sensoris Es Krim	35
Warna.....	35
Aroma.....	36
Rasa	37
Tekstur	37
Daya Terima.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan.....	40
Saran	40
RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA.....	43
UCAPAN TERIMA KASIH.....	48
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komponen susu sapi	6
2. Komposisi umum es krim	8
3. Syarat mutu es krim berdasarkan SNI	9
4. Formulasi Es Krim.....	23
5. Analisis bahan dasar.....	29
6. Kulitas kimia es krim	31
7. Kualitas fisik es krim	33
8. Organoleptik es krim	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Daun tanaman semanggi ungu	11
2. Reaksi antara radikal bebas DPPH dengan antioksidan.....	14
3. Peredaman radikal bebas dengan flavonoid	16
4. Struktur umum antosianin	17
5. Kerangka teoritis penelitian.....	19
6. Kerangka konsep penelitian.....	20
7. Alur Penelitian	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulasi es krim.....	50
2. Hasil analisis statistika pH es krim	51
3. Hasil analisis statistika <i>total solid</i> es krim	52
4. Hasil analisis statistika <i>overrun</i> es krim	53
5. Hasil analisis statistika titik leleh es krim.....	54
6. Hasil analisis statistika aktivitas antioksidan es krim.....	55
7. Hasil analisis statistika organoleptik warna es krim	56
8. Hasil analisis statistika organoleptik aroma es krim	56
9. Hasil analisis statistika organoleptik rasa es krim	57
10. Hasil analisis statistika organoleptik rasa es krim	57
11. Hasil analisis statistika organoleptik daya terima es krim	58
12. Dokumentasi penelitian.....	60