



DAFTAR ISI

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	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Komposisi Es Krim	5
Klasifikasi dan Standar kualitas Es Krim	8
Komposisi <i>Oat</i>	9
Serat Kasar	11
Sifat Organoleptik Pangan	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi	18
Metode	19
Analisis Data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Komposisi Bahan Dasar Es Krim	27
Kualitas Fisik	28
Waktu Leleh	28
<i>Overrun</i>	30
Viskositas	31
Kualitas Kimia	32
Kadar Air	32
Kadar Lemak	33
Nilai pH	34
Serat Kasar	34
Kualitas Sensoris	35
Tekstur	36
Rasa	37
Warna	37



Aroma.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMAKASIH	48
LAMPIRAN	50