

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
Komposisi Es Krim.....	6
Kualitas Es Krim .....	9
Karakteristik Tepung Bengkuang .....	14
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>21</b>
Landasan Teori .....	21
Hipotesis.....	22
Kerangka Teoritis Penelitian .....	23
Kerangka Konsep .....	24
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>25</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
Materi.....	25
Metode.....	26
Analisis Data.....	34
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>35</b>

Komposisi Bahan Baku Es Krim .....	35
Karakteristik Fisik Es Krim .....	37
<i>Overrun</i> .....	38
Waktu Leleh.....	40
Karakteristik Kimia Es Krim .....	41
Total Padatan .....	41
Kadar Protein .....	44
Serat Kasar .....	45
Karakteristik Sensoris Es Krim .....	46
Warna.....	47
Aroma.....	48
Rasa.....	49
Tekstur.....	50
Kesukaan keseluruhan .....	52
Angka Kecukupan Gizi .....	53
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>55</b>
Kesimpulan.....	55
Saran.....	55
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>