

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	6
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Komposisi dan Kualitas Es Krim	7
Nilai Gizi Tepung Kedelai (<i>Glycine Max</i>)	9
Es Krim Substitusi Tepung Kedelai	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Kerangka Teoritis Penelitian	17
Hipotesis	18
Kerangka konsep penelitian	18
MATERI METODE	19
Waktu dan Tempat	19
Materi	19
Alat	19
Bahan	19
Metode	19
Pembuatan es krim	20

Uji kualitas fisik.....	21
<i>Overrun</i>	22
Waktu leleh.....	22
Uji kualitas kimia.....	22
Uji protein.	22
Total padatan.	23
Uji kualitas sensoris.....	24
Uji organoleptik.....	24
Analisis Data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Kualitas Fisik.....	27
<i>Overrun</i>	28
Waktu leleh.....	29
Kualitas Kimia	30
Protein	31
Total padatan	32
Kualitas Sensoris	33
Warna.....	34
Aroma.....	35
Rasa	35
Tekstur	36
Kesukaan keseluruhan	37
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan.....	39
Saran	39
Ringkasan.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	44
UCAPAN TERIMA KASIH.....	51
LAMPIRAN	52