

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| SURAT KETERANGAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| INTISARI | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| 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 |
| Komponen dan Kualitas Es Krim | 6 |
| Komponen Es Krim | 7 |
| Kualitas Fisikokimia Es Krim..... | 10 |
| Kualitas Sensoris | 15 |
| Komposisi Biji Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) | 16 |
| Angka Kecukupan Gizi (AKG)..... | 18 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 19 |
| Landasan Teori | 19 |
| Kerangka Teori Penelitian | 20 |
| Hipotesis..... | 21 |
| Kerangka Konsep..... | 21 |
| MATERI DAN METODE | 22 |

| | |
|---|-----------|
| Waktu dan Lokasi Penelitian | 22 |
| Materi..... | 22 |
| Metode..... | 23 |
| Analisis Data..... | 32 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 33 |
| Komposisi Bahan Baku Es Krim | 33 |
| Kualitas Fisik Es Krim..... | 35 |
| <i>Overrun</i> | 36 |
| Titik Leleh | 37 |
| Kualitas Kimia Es Krim | 40 |
| Kadar Total Solid | 40 |
| Kadar Abu..... | 42 |
| Kadar Lemak..... | 44 |
| Kadar Protein | 46 |
| Kadar Karbohidrat..... | 47 |
| Penentuan Angka Kecukupan Gizi (AKG)..... | 49 |
| Kualitas Sensoris Es Krim | 50 |
| Warna | 51 |
| Aroma..... | 52 |
| Tekstur..... | 53 |
| Rasa | 55 |
| Penerimaan Keseluruhan | 56 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 58 |
| Kesimpulan..... | 58 |
| Saran | 58 |
| RINGKASAN | 59 |
| DAFTAR PUSTAKA | 64 |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 71 |
| LAMPIRAN | 73 |