

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	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Komposisi Es Krim	5
Klasifikasi dan Standar Kualitas Es Krim.....	10
Prinsip-prinsip Pembuatan Es Krim.....	21
Karakteristik Tahu Sutra	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
Landasan Teori.....	27
Kerangka Teoritis Penelitian	29
Hipotesis.....	29
Kerangka Konsep Penelitian	30
MATERI DAN METODE	31

Waktu dan Tempat Penelitian	31
Materi Penelitian.....	32
Alat penelitian	32
Bahan penelitian	32
Metode Penelitian.....	32
Rancangan penelitian	32
Preparasi tahu Sutra	33
Pembuatan es krim	34
Analisis Karakteristik Es Krim.....	43
Uji karakteristik fisik	43
Uji karakteristik kimia	45
Uji karakteristik sensoris	50
Analisis Data	51
HASIL DAN PEMBAHASAN	52
Komposisi Bahan Baku Es Krim.....	52
Karakteristik Fisik Es Krim.....	55
<i>Overrun</i>	56
Waktu leleh	60
Karakteristik Kimia Es Krim	63
Total padatan	64
Kadar protein	66
Kadar lemak.....	68
Karakteristik Sensoris Es Krim	71
Warna	72
Aroma	74
Rasa	76
Tekstur	78
Kesukaan keseluruhan	80



KESIMPULAN DAN SARAN	83
Kesimpulan.....	83
Saran.....	84
RINGKASAN	85
DAFTAR PUSTAKA	89
UCAPAN TERIMAKASIH	102
LAMPIRAN	105