



D A F T A R I S I

	<i>Halaman</i>
Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Persembahan	iii
Daftar isi	iv
Daftar tabel	vi
Daftar gambar	vii
Kata pengantar	viii
Abstrak	x
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
II. Tinjauan Pustaka	4
A. Khitin dan Mikrokristalin khitin	4
B. Es krim	10
C. Sistem Emulsi	17
III. Metoda Penelitian	20
A. Bahan dan Alat	20
1. Bahan	20
2. Alat	21
B. Tempat penelitian	21
C. Cara penelitian.....	21
1. Cara pembuatan mikrokristalin khitin..	21
2. Cara pembuatan es krim	24
3. Metoda analisa	29
4. Pengolahan Data	30



IV. Hasil dan Pembahasan	31
A. Pengamatan terhadap stabilizer	31
B. Pengamatan terhadap adonan es krim	32
C. Pengamatan terhadap es krim	36
D. Sistem emulsi	42
V. Kesimpulan dan Saran	45
D a f t a r P u s t a k a	47
L a m p i r a n	59