



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Gelatin.....	8
1.1 Gelatin Sapi.....	10
1.2 Gelatin Ikan	11
1.3 Gelatin Kerbau.....	11
1.4 Bahan Penstabil Lainnya	12
2. Es Krim.....	13
2.1 Komposisi Es Krim.....	14
2.2 Pembuatan Es Krim.....	18
2.3 Syarat Mutu Es krim	21
3. Sifat Fisik Es Krim	22



4. Sifat Sensori ES Krim	24
B. Kerangka Teori.....	30
C. Kerangka Konsep.....	31
D. Hipotesis	31
BAB III. METODE PENELITIAN.....	32
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Sampel Penelitian	33
D. Variabel Penelitian	33
E. Definisi Operasional	33
F. Instrumen Penelitian	37
1. Bahan dan Alat.....	37
2. Prosedur Kerja	39
a. Proses pembuatan es krim	39
b. Pengukuran daya leleh	40
c. Pengukuran viskositas	40
d. Pengukuran <i>overrun</i>	40
e. Pengujian kadar air.....	41
f. Pengujian kadar abu.....	41
g. Pengujian kadar protein.....	42
h. Pengujian kadar lemak dengan metode Soxhlet	42
i. Pengujian kadar karbohidrat	43
j. Uji Sensori	43
1) Kriteria inklusi	43
2) Kriteria eksklusi	44
G. Metode Analisis Data	46
1. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	46
2. Analisis Statistik	47
H. Jalannya Penelitian	48
I. Etika Penelitian	49
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil.....	50
1. Sifat Fisik Es Krim	50
a. <i>Overrun</i>	51
b. Daya Leleh	52



c. Viskositas	53
2. Sifat Kimia Es Krim.....	54
a. Kadar Air	55
b. Kadar Abu	56
c. Kadar Protein.....	57
d. Kadar Lemak	58
e. Kadar Karbohidrat	59
3. Sifat Sensori Es Krim.....	60
a. <i>Descriptive Profilling Test</i>	60
b. Uji <i>Ranking</i>	61
c. Uji Deskriptif	66
d. Uji Hedonik	67
B. Pembahasan.....	74
1. Sifat Fisik Es Krim	74
a. <i>Overrun</i>	74
b. Daya Leleh	76
c. Viskositas	78
2. Sifat Kimia Es Krim.....	80
a. Kadar Air	80
b. Kadar Abu	82
c. Kadar Protein.....	83
d. Kadar Lemak	84
e. Kadar Karbohidrat	85
3. Sifat Sensori Es Krim.....	86
a. <i>Descriptive Profilling Test</i>	86
b. Uji <i>Ranking</i> dan Deskripsi Produk.....	87
c. Uji Hedonik	89
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	96
A. Kesimpulan	96
B. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA.....	98
LAMPIRAN.....	105



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi Rata-rata Es Krim	13
Tabel 2.2. Kandungan Vitamin dan Mineral Es Krim	14
Tabel 2.3. Syarat dan Mutu Es Krim (SNI 01-3713-1995)	21
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan Penelitian	32
Tabel 3.2. Komposisi Bahan Pembuatan Es krim dalam 100 gram	37
Tabel 4.1. Sifat fisik es krim dengan berbagai gelatin	50
Tabel 4.2. Hasil Analisis Sifat Kimia Es krim dengan Berbagai Gelatin	54
Tabel 4.3. <i>Descriptive Profilling Test</i> Es Krim dengan Berbagai Gelatin	60
Tabel 4.4. Uji <i>Ranking</i> Warna	62
Tabel 4.5. Selisih Total <i>Rank</i> antar Sampel	62
Tabel 4.6 Uji <i>Ranking</i> Aroma	63
Tabel 4.7. Selisih Total <i>Rank</i> antar Sampel	63
Tabel 4.8 Uji <i>Ranking</i> Rasa	64
Tabel 4.9. Selisih Total <i>Rank</i> antar Sampel	64
Tabel 4.10. Uji <i>Ranking</i> Tekstur.....	65
Tabel 4.11. Selisih Total <i>Rank</i> antar Sampel	65
Tabel 4.12. Deskripsi Produk Es Krim dengan Berbagai Gelatin.....	66
Tabel 4.13. Uji Hedonik Es Krim dengan Berbagai Gelatin dan Hasil Analisis <i>Kruskal-Wallis</i>	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Teori	30
Gambar 2.2. Kerangka Konsep.....	31
Gambar 3.1 Alur Tahap Pelaksanaan	48
Gambar 4.1. Diagram Batang <i>Overrun</i> Es Krim dengan Berbagai Gelatin	51
Gambar 4.2. Diagram Batang Daya Leleh Es Krim dengan Berbagai Gelatin .	52
Gambar 4.3. Diagram Batang Viskositas Es Krim dengan Berbagai Gelatin...	53
Gambar 4.4. Diagram Batang Rata-rata Kadar Air Es Krim dengan Berbagai Gelatin	55
Gambar 4.5. Diagram Batang Rata-rata Kadar Abu Es Krim dengan Berbagai Gelatin	56
Gambar 4.6. Diagram Batang Rata-rata Kadar Protein Es Krim dengan Berbagai Gelatin	57
Gambar 4.7. Diagram Batang Rata-rata Kadar Lemak Es Krim dengan Berbagai Gelatin	58
Gambar 4.8. Diagram Batang Rata-rata Kadar Karbohidrat Es Krim dengan Berbagai Gelatin.....	59
Gambar 4.9. Diagram Batang Rata-rata Tingkat Kesukaan Warna Es Krim....	68
Gambar 4.10. Diagram Batang Rata-rata Tingkat kesukaan Aroma Es Krim ..	69
Gambar 4.11. Diagram Batang Rata-rata Tingkat Kesukaan Rasa Es Krim....	70
Gambar 4.12. Diagram Batang Rata-rata Tingkat Kesukaan Tekstur Es Krim	72
Gambar 4.13. Diagram Batang Rata-rata Tingkat Kesukaan Es Krim secara Keseluruhan	73



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Formula Es Krim	105
Lampiran 2. Lembar Permohonan Menjadi Responden	106
Lampiran 3. Persetujuan Keikutsertaan Dalam Penelitian.....	109
Lampiran 4. Lembar Uji Sensoris.....	110
Lampiran 5. Formulir Uji Kesukaan	112
Lampiran 6. Formulir Uji Deskriptif	114
Lampiran 7. Formulir Uj <i>Ranking</i>	116
Lampiran 8. Hasil Uji Kesukaan	118
Lampiran 9. Hasil Uji Sifat Kimia.....	122
Lampiran 10. Hasil Uji Statistik	123
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	136
Lampiran 12. <i>Ethical Clearance</i>	137