

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN 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
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan.....	5
1.4. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Es Krim	7
2.1.1. Bahan Penyusun Es Krim.....	8
2.1.2. Pembuatan Es Krim.....	12
2.1.3. Parameter Kualitas Es Krim	16
2.2. Gelatin	16
2.2.1. Sifat Umum Gelatin.....	16

2.2.2. Ekstraksi Gelatin	17
2.2.3. Mekanisme Ekstraksi Kolagen menjadi Gelatin	18
2.2.4. Karakterisasi Gelatin	21
2.2.5. Aplikasi Gelatin.....	22
2.2.6. Gelatin sebagai Pengemulsi dan Penstabil dalam Es Krim	22
2.3. Kulit Kerbau	25
2.5. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1. Bahan.....	27
3.2. Alat	28
3.3. Tempat Penelitian	28
3.4. Pelaksanaan Penelitian.....	28
3.4.1. Pembuatan Gelatin Kulit Kerbau dan Pengujian Karakteristik Fungsional.....	29
3.4.2. Pembuatan Es Krim dan Pengujian Fisik-Sensoris.....	32
3.4.3. Pembuatan Es Krim untuk Penyimpanan dan Pengujian Fisik- Sensoris	33
3.5. Rancangan Penelitian	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Karakteristik Fungsional Gelatin.....	37
4.2. Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Gelatin Kulit Kerbau sebagai Penstabil terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim	50
4.2.1. Analisis Sifat Fisik	50

4.2.2. Analisis Sifat Sensoris	64
4.3. Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Kerbau dan Gelatin Komersial sebagai Penstabil terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim	70
4.3.1. Analisis Sifat Fisik	70
4.3.2. Analisis Sifat Sensoris	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	88
5.1. Kesimpulan	88
5.2. Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN.....	98