

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Kambing.....	5
Es krim	7
Wijen Hitam (<i>Sesamum indicum</i> L.)	9
Kualitas Fisikokimia Es Krim	13
Aktivitas Antioksidan Es Krim	16
Sifat Organoleptik Es Krim	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi Penelitian.....	23
Metode Penelitian.....	24
Analisis Data	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Komposisi Bahan Dasar Es Krim	33
Kualitas Fisiko-kima Es Krim	35
<i>Overrun</i>	36
Titik leleh	37
Viskositas.....	39
Kadar <i>total solid</i>	40
Kadar lemak	40
Kadar protein.....	42
Kadar <i>free fatty acid</i> (FFA).....	43

Kadar gula reduksi	44
Aktivitas Antioksidan Es Krim.....	46
Sifat Organoleptik Es Krim	48
KESIMPULAN DAN SARAN	55
Kesimpulan.....	55
Saran.....	55
RINGKASAN	56
DAFTAR PUSTAKA	65
UCAPAN TERIMA KASIH	75
LAMPIRAN	77