

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	<a href="#">i</a>
Halaman Pengesahan .....	<a href="#">ii</a>
Pernyataan Bebas Plagiasi .....	<a href="#">iii</a>
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kacang Koro Pedang Putih ( <i>Canavalia ensiformis</i> L.).....	6
2.1.1. Kandungan Gizi Kacang Koro Pedang Putih.....	6
2.1.2. Zat antigizi .....	7
2.2. Sari Koro Pedang Putih .....	10
2.3. Es Krim .....	12
2.3.1. Komposisi Es Krim .....	13
2.3.2. Parameter Kualitas Es Krim.....	20
2.4. Hipotesis.....	22
BAB III METODOLOGI PERCOBAAN.....	23
3.1. Bahan Penelitian.....	23
3.2. Alat Penelitian .....	23
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
3.4. Tahapan Penelitian .....	24
3.4.1. Penelitian Tahap Pertama.....	28
3.4.2. Penelitian Tahap Kedua .....	32
3.5. Cara Analisis .....	35
3.5.1. Analisis <i>Overrun</i> .....	35

3.5.2.	Analisis Viskositas .....	36
3.5.3.	Analisis Waktu Leleh .....	36
3.5.4.	Analisis kadar protein dengan metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2006, dengan modifikasi) .....	36
3.5.5.	Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2006, dengan modifikasi) .....	38
3.5.6.	Analisis total padatan (AOAC, 2000, dengan modifikasi) .....	39
3.5.7.	Pengamatan tekstur, aroma dan rasa es krim .....	39
3.5.8.	Pengujian Organoleptik.....	40
3.6.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		42
4.1.	Hasil Pengamatan Deskriptif Tekstur, Aroma dan Rasa Es Krim Koro Pedang Putih dengan Variasi <i>Whipped cream</i> .....	42
4.2.	Pengaruh Variasi Konsentrasi <i>Whipped cream</i> terhadap Sifat Kimiawi Es Krim .....	45
4.3.	Pengaruh Variasi <i>Whipped cream</i> terhadap Sifat Fisik Es Krim .....	47
4.4.	Penentuan Variasi <i>Whipped cream</i> Terbaik .....	54
4.5.	Hasil Pengamatan Deskriptif Es Krim Koro Pedang Putih dengan Variasi Konsentrasi Gula oleh Peneliti .....	56
4.6.	Pengaruh Variasi Gula pada Atribut Tekstural Es Krim .....	58
4.7.	Pengaruh Variasi Gula pada Tingkat Kesukaan Es Krim .....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		66
5.1.	Kesimpulan.....	66
5.2.	Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA .....		68
LAMPIRAN .....		72