



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan	iii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Abstrak	xii
<i>Abstract</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kedelai Hitam.....	5
2.2. Sari Kedelai Hitam	6
2.3. Es Krim.....	8
2.3.1. Es Krim Rendah Lemak	15
1.4. Hipotesis	15
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Alat Penelitian	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4. Tahapan Penelitian	17
3.4.1. Pembuatan Sari Kedelai Hitam (Anggraini, 2018 dengan modifikasi)	19
3.4.2. Pembuatan Es Krim Kedelai Hitam (Akesowan, 2009 dengan modifikasi)	21
3.5. Cara Analisis	23
3.5.1. Analisis kadar protein metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2000 dengan modifikasi)	23
3.5.2. Analisis kadar lemak es krim kedelai hitam metode Hidrolisis (SNI 1992, dengan modifikasi).....	24
3.5.3. Analisis kadar lemak ampas kedelai hitam metode Soxhlet (AOAC, 2000 dengan modifikasi).....	25
3.5.4. Analisis kadar lemak sari kedelai hitam metode Mojonnier (AOAC, 2006 dengan modifikasi).....	26
3.5.5. Analisis kadar air (AOAC, 2000 dengan modifikasi)	28
3.5.6. Analisis kadar abu (AOAC, 2000 dengan modifikasi).....	28
3.5.7. Pengujian <i>overrun</i> (Goff dan Hartel, 2013 dengan modifikasi).....	29
3.5.8. Pengujian Waktu leleh (Hubeis dkk., 1996 dengan modifikasi)	30



3.5.9. Pengujian Viskositas (Atallah dan Barakat, 2017 dengan modifikasi)	30
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Es krim kedelai hitam dengan variasi rasio kedelai hitam dan air saat proses ekstraksi sari kedelai hitam	32
4.1.1. Kadar protein	32
4.1.2. Kadar lemak	33
4.1.3. Penentuan rasio kedelai hitam dan air saat ekstraksi pada pembuatan es krim kedelai hitam	35
4.2. Hasil proksimat sari kedelai hitam dan ampas dengan rasio terpilih	36
4.3. Es krim kedelai hitam dengan variasi penambahan bubuk skim	37
4.3.1. viskositas	37
4.3.2. <i>overrun</i>	38
4.3.3. waktu leleh	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	41
Daftar Pustaka	43
Lampiran	47