

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	viii
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran .....	x
Abstrak .....	xi
Abstract .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kedelai Hitam.....	5
2.2 Sari Kedelai Hitam .....	8
2.3 Es Krim.....	9
2.4 <i>Whipped Cream</i> .....	14
2.5 Hipotesis .....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1 Bahan Penelitian .....	17
3.2 Alat Penelitian .....	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
3.4 Tahapan Penelitian .....	18
3.4.1 Ekstraksi Kedelai Hitam .....	19
3.4.2 Pembuatan Es krim .....	22
3.5 Cara Analisis .....	28
3.5.1 Uji Lemak.....	28
3.5.2 Uji Overrun.....	29
3.5.3 Uji Viskositas .....	29
3.5.4 Uji Waktu Leleh .....	29
3.5.5 Uji Protein .....	30
3.5.6 Uji Sensoris .....	31
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	34
4.1 Es Krim Kedelai Hitam Variasi Whipped Cream .....	34
4.1.1 Pengaruh Variasi Whipped Cream pada Kadar Lemak .....	34
4.1.2 Pengaruh Variasi Whipped Cream pada Overrun.....	36
4.1.3 Pengaruh Variasi Whipped Cream pada Viskositas .....	38
4.1.4 Pengaruh Variasi Whipped Cream pada Waktu Leleh .....	40
4.1.5 Pengaruh Variasi Whipped Cream pada Kadar Protein.....	41
4.1.6 Pemilihan Es Krim Variasi Whipped Cream .....	42



4.2	Es Krim Kedelai Hitam Variasi Gula .....	45
4.2.1	Pengaruh Variasi Gula pada Uji Skoring Atribut Es Krim .....	45
4.2.2	Pengaruh Variasi Gula pada Uji Hedonik Es Krim .....	48
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN .....	52
5.1	Kesimpulan .....	52
5.2	Saran .....	52
	DAFTAR PUSTAKA .....	54
	LAMPIRAN	