

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GRAFIK.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Es Krim.....	5
Komposisi es krim.....	5
Tahap pembuatan es krim.....	7
Kualitas fisik es krim.....	8
Kualitas kimia es krim.....	9
Kualitas mikrobiologis es krim.....	10
Kualitas organoleptik es krim.....	10
Bakteri Asam Laktat dan Probiotik.....	11
Bakteri asam laktat.....	11
Probiotik.....	12
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	13
Ubi Jalar Merah (<i>Ipomoea batatas</i>).....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	17
Landasan teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE.....	19
Materi.....	19
Metode.....	20

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Kualitas Fisik Es Krim Probiotik.....	26
<i>Overrun</i>	26
Titik leleh	27
Kualitas Kimia Es Krim Probiotik.....	28
Nilai pH.....	29
Nilai keasaman	31
Kadar protein	34
Kadar lemak.....	36
Kadar air.....	37
Serat kasar.....	38
Kualitas Mikrobiologis Es Krim Probiotik.....	40
Kualitas Organoleptik Es Krim Probiotik	43
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan.....	47
Saran.....	47
RINGKASAN.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	54
UCAPAN TERIMA KASIH	57
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan zat gizi antara susu skim dengan ubi jalar merah dalam 100 g.....	16
2. Persentase <i>overrun</i> es krim probiotik ubi jalar merah	26
3. Titik leleh es krim probiotik ubi jalar merah (menit)	27
4. Nilai pH es krim probiotik ubi jalar merah	29
5. Nilai keasaman (%) es krim probiotik ubi jalar merah.....	32
6. Persentase kadar protein es krim probiotik ubi jalar merah.....	35
7. Persentase kadar lemak es krim probiotik ubi jalar merah	36
8. Persentase kadar air es krim probiotik ubi jalar merah.....	38
9. Persentase serat kasar es krim probiotik ubi jalar merah.....	39
10. Total bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> sebelum inkubasi dan setelah penyimpanan satu bulan (10^7 cfu/ml)	40
11. Penilaian terhadap kualitas organoleptik es krim probiotik.....	44

DAFTAR GRAFIK

Grafik	Halaman
1. Interaksi antara persentase ubi jalar merah pada es krim dengan lama penyimpanan es krim terhadap nilai pH	31
2. Interaksi antara persentase ubi jalar merah pada es krim dengan lama penyimpanan es krim terhadap nilai keasaman	34
3. Interaksi antara persentase ubi jalar merah pada es krim dengan lama penyimpanan es krim terhadap total bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i>	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan formula es krim	62
2. Bagan alir pembuatan es krim probiotik ubi jalar merah.....	65
3. Lembar uji organoleptik	66
4. Kualitas fisik, kimia dan mikrobiologis es krim probiotik ubi jalar merah	67
5. Hasil uji <i>overrun</i>	68
6. Hasil uji titik leleh.....	69
7. Hasil uji nilai pH.....	70
8. Hasil uji nilai keasaman.....	71
9. Hasil uji kadar protein.....	72
10. Hasil uji kadar lemak	73
11. Hasil uji kadar air	74
12. Hasil uji serat kasar	75
13. Hasil uji mikrobiologis.....	76
14. Hasil uji organoleptik	77
15. Kandungan gizi ubi jalar merah yang digunakan	84
16. Gambar bahan-bahan pembuatan es krim	85
17. Gambar proses pembuatan es krim.....	86
18. Gambar beberapa uji kualitas es krim	88
19. Gambar produk es krim.....	89
20. Gambar situasi uji organoleptik.....	90