

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.)	5
2.2. Sari Koro Pedang Putih	8
2.3. Es krim	9
2.3.1 Komposisi dan Nilai Gizi Es Krim	11
2.3.2 Parameter mutu es krim	19
2.4. Hipotesis.....	21
BAB III	22
METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Bahan Penelitian.....	22
3.2. Alat Penelitian	22
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.4. Tahapan Penelitian	23
3.4.1 Tahap penelitian pertama	26

3.4.2	Tahap penelitian kedua	29
3.5.	Cara Analisis	31
3.5.1.	Analisis kadar protein dengan metode Mikro Kjeldahl	31
3.5.2.	Analisis <i>Overrun</i>	32
3.5.3.	Analisis Waktu Leleh	32
3.5.4.	Analisis Viskositas	33
3.5.5.	Pengujian Sensoris	33
3.6.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	34
BAB IV		35
HASIL DAN PEMBAHASAN		35
4.1.	Es krim koro pedang putih variasi susu skim	35
4.1.1.	Pengaruh variasi skim pada kadar protein es krim	35
4.1.2.	Pengaruh variasi skim terhadap overrun es krim	36
4.1.3.	Pengaruh variasi skim terhadap viskositas es krim	37
4.1.4.	Pengaruh variasi skim terhadap waktu leleh es krim	39
4.1.5.	Pemilihan es krim variasi skim	40
4.2.	Es krim variasi berbagai perisa	41
BAB V		44
KESIMPULAN DAN SARAN		44
5.1.	Kesimpulan	44
5.2.	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN		48