

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iv |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | v |
| INTISARI | vi |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian | 3 |
| Manfaat Penelitian | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| Susu Segar..... | 4 |
| Sari Buah Markisa Ungu..... | 5 |
| Komposisi dan Sifat Gelato | 9 |
| Sifat fisik dan kimia gelato | 12 |
| Sifat sensoris gelato | 15 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 17 |
| Landasan Teori..... | 17 |
| Hipotesis..... | 20 |
| MATERI DAN METODE | 21 |
| Materi Penelitian | 21 |
| Metode Penelitian | 22 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 31 |
| Analisis Bahan Dasar Pembuatan Gelato..... | 31 |
| Kualitas Fisik Gelato | 33 |
| Kualitas Kimia Gelato. | 39 |
| Aktivitas Antioksidan Gelato | 45 |
| Sifat Sensoris Gelato | 48 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 56 |
| Kesimpulan..... | 56 |
| Saran | 56 |
| RINGKASAN | 57 |
| DAFTAR PUSTAKA | 62 |
| UCAPAN TERIMAKASIH | 68 |
| LAMPIRAN | 70 |