

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Susu Segar.....	3
Karakteristik Fisiko-kimia Gelato.....	3
Sifat Organoleptik Gelato.....	7
Aktivitas Antioksidan Teh Hijau.....	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi Penelitian.....	18
Metode Penelitian.....	19
Analisis Data	25
PEMBAHASAN	27
Komposisi Bahan Dasar Gelato.....	27
Sifat Fisik Gelato	28
Kualitas Kimia Gelato	31
Uji Sensoris Gelato.....	34
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	46
UCAPAN TERIMA KASIH	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi gelato	20
2. Komposisi bahan dasar gelato	27
3. Analisis sifat fisik gelato	28
4. Analisis kualitas kimia gelato	31
5. Rerata uji kesukaan gelato	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulasi Gelato	53
2. Kriteria uji organoleptik	57
3. Data bahan baku gelato	59
4. Data hasil penelitian gelato yang dibuat dari susu sapi dengan penambahan bubuk teh hijau 1,5% dan 3%.....	60
5. Hasil analisis statistik <i>overrun</i> gelato dengan penambahan teh hijau...63	63
6. Hasil analisis statistik titik leleh gelato dengan penambahan teh hijau. 64	64
7. Hasil analisis statistik total padatan gelato dengan penambahan teh hijau.....	65
8. Hasil analisis statistik nilai pH gelato dengan penambahan teh hijau...66	66
9. Hasil analisis statistik kadar lemak gelato dengan penambahan teh hijau.....	67
10. Hasil analisis statistik total gula gelato dengan penambahan teh hijau.68	68
11. Hasil analisis statistik Aktivitas antioksidan gelato dengan penambahan teh hijau.	69
12. Hasil analisis statistik sifat organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, dan daya terima) gelato dengan penambahan teh hijau.	70
13. Foto proses pembuatan, hasil, dan uji produk gelato	75