

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 TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Komposisi dan Proses Pembuatan Gelato	4
Kualitas Fisik Gelato	6
Kualitas Kimia Gelato	8
Kualitas Organoleptik Gelato	9
Komposisi dan Antioksidan Buah Bit (<i>Beta vulgaris L.</i>)	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi.....	18
Metode.....	19
Rancangan percobaan	19
Persiapan bahan pembuatan gelato.....	19
Proses pembuatan gelato.....	23

Analisis kualitas fisik gelato	24
Analisis kualitas kimia gelato	26
Aktivitas antioksidan	27
Uji organoleptik.....	27
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Komposisi Bahan Dasar Gelato.....	29
Kualitas Fisik Gelato	31
<i>Overrun</i>	31
Titik leleh	32
<i>Total solid</i>	33
Nilai pH.....	34
Kualitas Kimia Gelato	35
Kadar lemak	35
Gula reduksi	36
Aktivitas antioksidan.....	37
Kualitas Organoleptik Gelato	38
Warna.....	38
Rasa	39
Aroma.....	40
Tekstur	41
Daya terima	42
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	53
UCAPAN TERIMA KASIH.....	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Buah Bit per 100 g.....	11
2. Formulasi gelato	23
3. Rerata komposisi bahan dasar gelato.....	29
4. Rerata kualitas fisik gelato	31
5. Rerata kualitas kimia gelato	35
6. Rerata kualitas organoleptik gelato dengan substitusi	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur kimia antioksidan	12
2. Kerangka teori penelitian	16
3. Diagram proses pembuatan gelato	24
4. Diagram proses pembuatan gelato	25
5. Uji titik leleh.....	26
6. Uji pH.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulasi Gelato.....	60
2. Kriteria uji organoleptik	62
3. Data bahan baku gelato	64
4. Data hasil penelitian gelato	65
5. Hasil analisis statistik <i>overrun</i> gelato	68
6. Hasil analisis statistik titik leleh gelato	69
7. Hasil analisis statistik <i>total solid</i> gelato	70
8. Hasil analisis statistik pH gelato.....	71
9. Hasil analisis statistik kadar lemak gelato.....	72
10. Hasil analisis statistik gula reduksi gelato	73
11. Hasil analisis statistik aktivitas antioksidan gelato	74
12. Hasil analisis statistik kualitas organoleptik gelato.....	75