

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Kata Pengantar	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Gelatin.....	6
2.2. Es Krim.....	10
2.3. Kedelai.....	12
2.4. Koro Pedang.....	13
2.5. Tempe	14
2.6. Analisis Sifat Fisik.....	15
2.7. Analisis Proksimat.....	17
2.8. Analisis Sensoris dengan <i>Hedonic Test</i>	21
2.9. Analisis DPPH.....	25
2.10. Hipotesis.....	26

BAB III.....	27
METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Bahan.....	27
3.2. Alat.....	27
3.3. Tahapan Penelitian.....	29
3.3.1. Pembuatan gelatin kulit ikan tuna.....	29
3.3.2. Pembuatan tepung tempe mixed grain.....	32
3.3.3. Formulasi produk es krim dengan variasi jenis gelatin.....	33
3.3.4. Analisis produk es krim dengan variasi jenis gelatin.....	35
3.4. Tempat dan Waktu Penelitian.....	36
3.5. Rancangan Percobaan.....	37
BAB IV.....	38
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1. Analisis Es Krim.....	38
4.2.1. Analisis sifat sensoris es krim dengan tes hedonic.....	38
4.2.2. Analisis sifat kimia produk es krim gelatin kulit ikan tuna.....	46
4.2.3. Analisis sifat fisik produk es krim gelatin kulit ikan tuna.....	49
4.2.4. Analisis DPPH produk es krim.....	55
BAB V.....	57
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1. KESIMPULAN.....	57
5.2. SARAN.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 2. SNI Produk Gelatin.....	8
Tabel 2. 3. Sifat Fisik Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning.....	9
Tabel 2. 4. Proksimat Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning.....	10
Tabel 2. 1. Komponen uji dalam es krim dan batas regulasi.....	12
Tabel 2. 5. Kandungan gizi dalam Koro Pedang.....	14
Tabel 3. 1. Formulasi Produk Es Krim.....	34
Tabel 4. 1. Hasil Analisis Uji Sensoris Tes Hedonik.....	38
Tabel 4. 2. Hasil Analisis Kadar Air Es Krim.....	46
Tabel 4. 3. Hasil Analisis Kadar Abu Es Krim.....	47
Tabel 4. 4. Hasil Analisis Kadar Lemak Es Krim.....	48
Tabel 4. 5. Hasil Analisis Kadar Protein Es Krim.....	48
Tabel 4. 6. Hasil Analisis Kadar Karbohidrat Es Krim.....	49
Tabel 4. 7. Hasil Analisis Overrun Es Krim.....	50
Tabel 4. 8. Hasil Analisis Warna Es Krim.....	51
Tabel 4. 9. Hasil Analisis Viskositas Es Krim.....	53
Tabel 4. 10. Hasil Analisis pH Es Krim.....	54
Tabel 4. 11. Hasil Analisis DPPH Es Krim.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Diagram CIELAB L*a*b*.....	16
Gambar 3. 1. Diagram Tahapan Penelitian.....	29
Gambar 3. 2. Gaftar Alir Pembuatan Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning.....	31
Gambar 3. 3. Gaftar Alir Pembuatan Tepung Tempe Mixed grain.....	33
Gambar 3. 4. Gaftar Alir Pembuatan Produk Es Krim Mixed grain.....	35
Gambar 4. 1. Spiderweb Tes Hedonik Analisis Sensoris Produk Es Krim Dengan Variasi Gelatin.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. 1. Analisis produk es krim dengan variasi jenis gelatin.....	63
Lampiran. 2. Analisis Proksimat Produk Es Krim.....	69
Lampiran. 3. Analisis Sifat Fisik Es Krim.....	76
Lampiran. 4. Analisis Sifat Antioksidan Es Krim.....	84
Lampiran. 5. Analisis Sifat Sensoris Es Krim.....	86
Lampiran. 6. Borang Pengisian Analisis Sensoris Hedonic Test.....	91