

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L).....	6
2.1.1 Kandungan gizi koro pedang putih	7
2.1.2 Kandungan senyawa toksik koro pedang putih	9
2.1.3 Kandungan zat antigizi koro pedang putih	10
2.2 Sari Koro Pedang Putih.....	12
2.3 Es Krim	13
2.3.1 Komposisi es krim	13

2.3.2	Proses pembuatan es krim.....	16
2.3.3	Parameter kualitas es krim.....	18
2.4	Es Krim dengan Bahan Dasar Nabati	19
2.5	Pengaruh Kandungan Lemak terhadap Sifat Es Krim	21
2.6	Hipotesis	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		26
3.1	Bahan Penelitian	26
3.2	Alat Penelitian.....	27
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
3.4	Tahapan Penelitian.....	28
3.4.1	Ekstraksi koro pedang putih	29
3.4.2	Pembuatan es krim sari koro pedang putih dengan variasi kandungan lemak (4%, 8%, dan 11%)	30
3.5	Cara Analisis	35
3.5.1	Analisis <i>overrun</i> (Marshall <i>et al.</i> , 2003).....	35
3.5.2	Analisis waktu leleh (Hubeis <i>et al.</i> , 1996).....	36
3.5.3	Analisis kadar air dan total padatan dengan metode Gravimetri (AOAC, 2000, dengan modifikasi).....	36
3.5.4	Analisis kadar abu dengan (AOAC, 2000, dengan modifikasi)	37
3.5.5	Analisis kadar total protein dengan metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	38
3.5.6	Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	40
3.5.7	Analisis kadar lemak dengan metode Mojonnier (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	42
3.5.8	Pengamatan warna, tekstur, aroma, dan rasa es krim	43
3.5.9	Pengujian organoleptik	43

3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Preparasi Sari Koro Pedang Putih.....	46
4.2 Pengaruh Variasi Kandungan Lemak terhadap Sifat Kimiawi Es Krim.	48
4.3 Pengaruh Variasi Kandungan Lemak terhadap Sifat Fisik Es Krim.....	51
4.4 Hasil Pengamatan Deskriptif Warna, Tekstur, Aroma, dan Rasa Es Krim Sari Koro Pedang Putih dengan Variasi Kandungan Lemak	55
4.5 Pengaruh Variasi Kandungan Lemak terhadap Atribut Kenampakan Es Krim	57
4.6 Pengaruh Variasi Kandungan Lemak terhadap Atribut Rasa dan Aroma Es Krim	59
4.7 Pengaruh Variasi Kandungan Lemak terhadap Atribut Tekstural Es Krim	62
4.8 Pengaruh Variasi Kandungan Lemak terhadap Tingkat Kesukaan Es Krim	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
5.1 Kesimpulan	68
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	77