

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kedelai Hitam.....	5
2.2. Sari Kedelai Hitam	7
2.3. Es Krim.....	8
2.4. Es Krim Berbahan Dasar Nabati	11
2.5. Parameter Kualitas Es Krim	12
2.6. Pengaruh Kandungan Lemak terhadap Kualitas Es Krim.....	13
2.6.1 Pengaruh lemak terhadap karakteristik fisik.....	14
2.6.2 Pengaruh lemak terhadap karakteristik kimia.....	14
2.6.3 Pengaruh lemak terhadap karakteristik sensoris.....	15
2.7. Hipotesis	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian.....	16
3.2. Alat Penelitian	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4. Tahapan Penelitian	17
3.4.1 Ekstraksi kedelai hitam.....	18
3.4.2. Pembuatan es krim.....	21

3.5. Cara Analisis	24
3.5.1. Analisis <i>overrun</i>	24
3.5.2. Analisis waktu leleh.....	24
3.5.3. Analisis kadar protein dengan Metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	25
3.5.4. Analisis kadar lemak dengan Metode Soxhlet (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	26
3.5.5 Analisis kadar lemak dengan Metode Mojonnier	27
3.5.6 Analisis kadar abu.....	28
3.5.7. Analisis Total Padatan (AOAC, 2000, dengan modifikasi).....	29
3.5.8. Pengamatan tekstur, aroma dan rasa es krim	29
3.5.9. Pengujian organoleptik	29
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Ekstraksi Sari Kedelai Hitam	31
4.2. Karakteristik Fisik Es Krim Sari Kedelai Hitam dengan Variasi Lemak...	32
4.3. Karakteristik Kimia Es Krim Sari Kedelai Hitam dengan Variasi Lemak.	34
4.4. Hasil Pengamatan Deskriptif Kenampakan, Rasa, Aroma, dan Tekstur Es Krim Sari Kedelai Hitam dengan Variasi Lemak.....	36
4.5 Pengaruh Variasi Lemak pada Uji Deskriptif Atribut Kenampakan Es Krim Sari Kedelai Hitam	38
4.6. Pengaruh Variasi Lemak pada Atribut Rasa dan Aroma Es Krim	41
4.7. Pengaruh Variasi Lemak pada Uji Deskriptif Atribut Tekstur Es Krim Sari Kedelai Hitam.....	43
4.8. Pengaruh Variasi Lemak terhadap Tingkat Kesukaan Es Krim	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	57