

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Kualitas Fisik Es Krim.....	4
Kualitas Kimia Es Krim .....	5
Aktivitas Antioksidan Es Krim.....	7
Sifat Organoleptik Es Krim .....	10
Penyimpanan Es Krim.....	12
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>14</b>
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	18
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>19</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
Materi .....	19
Metode .....	20
Analisis Data .....	27
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
Komposisi Bahan Dasar Es Krim .....	29
Kualitas Fisik Es Krim.....	30

Kualitas Kimia Es Krim .....	34
Aktivitas Antioksidan Es Krim .....	38
Sifat Organoleptik Es Krim .....	39
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
Kesimpulan .....	45
Saran.....	45
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>46</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>55</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kategori es krim.....	4
2. Penambahan <i>reagen</i> pada tiap ekstraksi .....	23
3. Komposisi bahan dasar es krim.....	29
4. Pengaruh kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam terhadap <i>overrun</i> es krim.....	30
5. Pengaruh kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam terhadap titik leleh es krim .....	32
6. Pengaruh kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam terhadap kadar <i>total solid</i> es krim.....	34
7. Pengaruh kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam terhadap kadar lemak es krim .....	35
8. Pengaruh kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam terhadap kadar <i>free fatty acid</i> es krim.....	36
9. Pengaruh kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam terhadap aktivitas antioksidan es krim.....	38
10. Pengaruh kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam terhadap sifat organoleptik es krim.....	40

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Struktur antosianin pada kedelai .....	9
2. Struktur kimia isoflavon kedelai .....	9
3. Kerangka teori penelitian .....	16
4. Kerangka konsep penelitian .....	17
5. Diagram proses penelitian es krim .....	25
6. Diagram alir penelitian .....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulasi es krim .....	64
2. Kriteria uji organoleptik .....	70
3. Tabel syarat mutu es krim menurut SNI 01-3713-1995 .....	71
4. Foto proses pembuatan, hasil, dan uji produk es krim .....	72
5. Data bahan baku <i>ice cream mix</i> (ICM) .....	73
6. Data hasil penelitian es krim yang dibuat dari susu kambing dan kombinasi susu kambing perbandingan 75:25 dan 50:50.....	75
7. Hasil analisis statistik <i>overrun</i> es krim dengan kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam ( <i>Glycine max</i> (L) Merrit).....	86
8. Hasil analisis statistik titik leleh es krim dengan kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam ( <i>Glycine max</i> (L) Merrit).....	87
9. Hasil analisis statistik <i>total solid</i> es krim dengan kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam ( <i>Glycine max</i> (L) Merrit).....	88
10. Hasil analisis statistik kadar lemak es krim dengan kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam ( <i>Glycine max</i> (L) Merrit) ...	89
11. Hasil analisis statistik kadar <i>free fatty acid</i> (FFA) es krim dengan kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam ( <i>Glycine max</i> (L) Merrit) .....	90
12. Hasil analisis statistik aktivitas antioksidan es krim dengan kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam ( <i>Glycine max</i> (L) Merrit) .....	92
13. Hasil analisis statistik sifat organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, dan daya terima) es krim dengan kombinasi susu kambing dan sari kedelai hitam ( <i>Glycine max</i> (L) Merrit).....	94