

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	
Rasogolla	4
Kualitas Susu	5
Penggumpal Susu	7
Tepung sebagai Komponen Rasogolla	7
Tepung Terigu	8
Tepung ubi ungu (<i>Ipomoea batatas</i>)	9
Gula sebagai Pengawet Makanan	12
Penyimpanan pangan pada suhu dingin	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
Landasan Teori	15
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	
Materi	17
Metode	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	
Kualitas Kimia <i>Rasogolla</i>	23
Nilai pH	23

Keasaman	24
Antioksidan	26
Free Fatty Acid (FFA)	27
Kadar air	28
Kualitas Fisik Rasogolla	30
Tekstur	30
Kualitas Sensoris Rasogolla.....	32
Warna	32
Rasa	33
Tekstur	34
Daya terima	35

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan	36
Saran.....	36

RINGKASAN

37

DAFTAR PUSTAKA.....

42

UCAPAN TERIMAKASIH

46

LAMPIRAN

47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nilai pH <i>rasogolla</i> selama penyimpanan	23
2. Nilai derajat keasaman <i>rasogolla</i> selama penyimpanan	25
3. Aktivitas antioksidan <i>rasogolla</i> selama penyimpanan	26
4. Nilai FFA <i>rasogolla</i> selama penyimpanan	27
5. Presentase kadar air <i>rasogolla</i> selama penyimpanan	29
6. Nilai tekstur <i>rasogolla</i> selama penyimpanan	30
7. Rerata skor hasil uji kualitas sensoris <i>rasogolla</i> dengan peningkatan level <i>filler</i> tepung ubi ungu	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur antosianin	10
2. Struktur antosianin pada ubi jalar ungu	10
3. Nilai tekstur <i>rasogolla</i> dengan levelimbangan <i>curd</i> : <i>filler</i> 85:15 pada umur simpan 30 hari	31
4. Warna <i>rasogolla</i>	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik nilai pH <i>rasogolla</i>	47
2. Analisis statistik derajat keasaman <i>rasogolla</i>	50
3. Analisis statistik antioksidan <i>rasogolla</i>	54
4. Analisis statistik <i>free fatty acid</i> (FFA) <i>rasogolla</i>	56
5. Analisis statistik kadar air <i>rasogolla</i>	58
6. Analisis statistik nilai tekstur <i>rasogolla</i>	61
7. Analisis statistik sensoris <i>rasogolla</i>	64
8. Angket kuesioner uji kualitas sensoris	68
9. Hasil uji tekstur <i>rasogolla</i>	70