

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>INTISARI</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
Susu .....	5
Susu Kambing Peranakan Ettawa .....	6
Es Krim .....	7
<i>Emulsifier</i> .....	12
Lesitin Soya .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	18
Landasan Teori .....	18
Hipotesis .....	19
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	20
Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
Materi .....	20
Metode .....	21
Pembuatan Es Krim .....	21
Uji Kualitas Fisik .....	22
Uji Kualitas Kimia .....	24
Uji Organoleptik .....	25

Analisis Data.....	26
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
Kualitas Kimia Susu Segar .....	27
Kualitas Kimia Lesitin Soya .....	28
Kualitas Fisik Es Krim.....	29
<i>Overrun</i> .....	29
Viskositas .....	31
Waktu Pelelehan .....	32
Kualitas Kimia Es Krim .....	33
Kadar Air .....	34
Kadar Lemak .....	35
Kadar Protein .....	36
Kualitas Organoleptik Es Krim .....	37
Warna .....	38
Rasa .....	39
Tekstur.....	39
Aroma .....	40
Daya Terima .....	41
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>42</b>
Kesimpulan .....	42
Saran .....	42
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>43</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan gizi susu sapi dan kambing .....	6
2. Komposisi kimia lesitin kedelai komersial alami .....	17
3. Komposisi bahan es krim .....	22
4. Skor penilaian uji organoleptik.....	26
5. Komposisi kimia susu kambing PE .....	27
6. Komposisi kimia lesitin soya .....	28
7. Kualitas fisik es krim susu kambing PE dengan dan tanpa penggunaan lesitin soya .....	29
8. Kualitas kimia es krim susu kambing PE dengan dan tanpa penggunaan lesitin soya .....	33
9. Kualitas organoleptik es krim susu kambing PE dengan dan tanpa penggunaan lesitin soya .....	38

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mekanisme kerja <i>emulsifier</i> (M/A) .....	13
2. Struktur molekul Lesitin .....	16