

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengajuan	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Abstrak	xi
Abstract	xii
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. Umbi Porang.....	6
2.2. Glukomanan	9
2.3. Karaginan	15
2.4. Sinergisme Karaginan Terhadap Glukomanan.....	19
2.5. Es Krim	20
2.5.1. Bahan Penyusun Es Krim	21
2.5.1.1. Lemak susu.....	22
2.5.1.2. Padatan Susu Bukan Lemak	22
2.5.1.3. Gula / Bahan Pemanis	23
2.5.1.4. Penstabil/ <i>Stabilizer</i>	24
2.5.1.5. Pengemulsi/ <i>Emulsifier</i>	24
2.5.2. Pembuatan Es Krim	25
2.5.2.1. Pencampuran Bahan	25
2.5.2.2. Pasteurisasi	26
2.5.2.3. Homogenisasi	26
2.5.2.4. <i>Aging</i> /Pendiaman.....	27
2.5.2.5. Pembekuan	28
2.5.2.6. Pengerasan	28
2.5.3. Parameter Kualitas Es Krim	29
2.5.3.1. Viskositas	29
2.5.3.2. Tekstur berpasir (<i>sandy texture</i>).....	29
2.5.3.3. Overrun	30
2.5.3.4. Karakter Leleh.....	30
2.6. Hipotesis.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1. Bahan	32
3.2. Alat.....	32

3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.4.	Tahapan Penelitian.....	33
3.4.1.	Pembuatan Es Krim	34
3.5.	Metode Analisis	36
3.6.	Rancangan Percobaan	37
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1.1.	Viskositas	39
4.1.2.	<i>Overrun</i> (Derajat Pengembangan).....	42
4.1.3.	Kecepatan Leleh	45
4.1.4.	Warna	48
4.2.1.	Tekstur	49
4.2.2.	Warna	52
4.2.3.	Flavor Vanila	53
4.2.4.	Kesukaan.....	55
4.3.	Hasil Pengamatan Sifat Kimiawi Es Krim.....	56
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1.	Kesimpulan	59
5.2.	Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		61
LAMPIRAN		66