

DAFTAR ISI

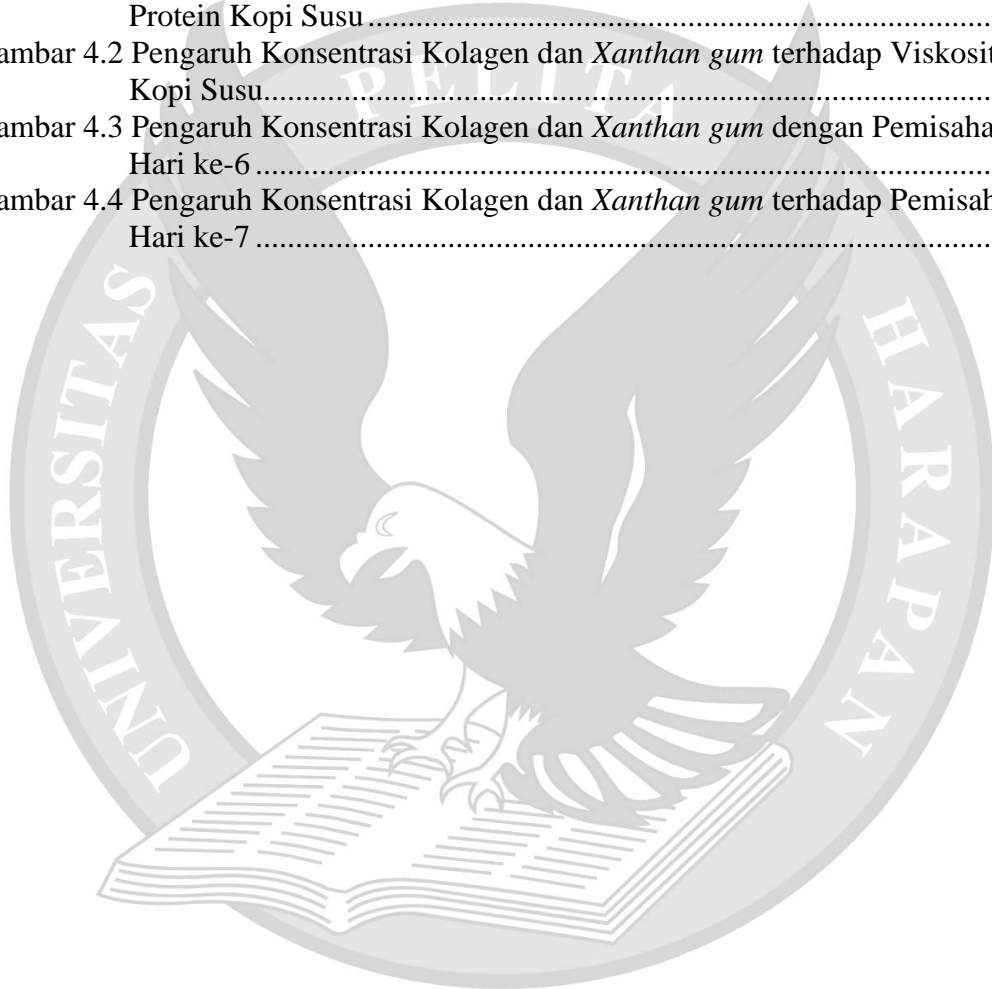
halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA SKRIPSI	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kolagen.....	5
2.2 Kolagen Ikan.....	6
2.3 Kopi	8
2.2.1 Kopi Susu	9
2.3 Minuman Fungsional	10
2.4 <i>Xanthan gum</i>	10
BAB III METODE KERJA.....	12
3.1 Bahan dan Alat	12
3.2 Metode Kerja	12
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	14
3.2.2 Penelitian Tahap I.....	14
3.2.3 Penelitian Tahap II	15
3.3 Parameter Analisis.....	16
3.3.1 Kadar Protein	16
3.3.2 Stabilitas terhadap pH	17
3.3.3 Viskositas	17

3.2.4 Uji Stabilitas.....	17
3.2.5 Uji Organoleptik.....	18
3.2.6 Penentuan Umur Simpan.....	19
3.4 Rancangan Percobaan.....	19
3.4.1 Penelitian Tahap I.....	19
3.4.2 Penelitian Tahap II.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1 Karakteristik Kolagen Ikan.....	23
4.2 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan <i>Xanthan gum</i> Terbaik terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kopi Susu.....	24
4.2.1 Kadar Protein.....	24
4.2.2 Viskositas.....	26
4.2.3 Stabilitas.....	27
4.2.4 Uji Sensori.....	30
4.3 Penentuan Formulasi Terpilih.....	34
4.3.1 Penentuan Umur Simpan Formulasi Terpilih Kopi Susu Kolagen.....	34
4.3.2 Perbandingan Antara Kopi Susu Kolagen Formulasi Terpilih dengan Produk Minuman Kopi komersial.....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

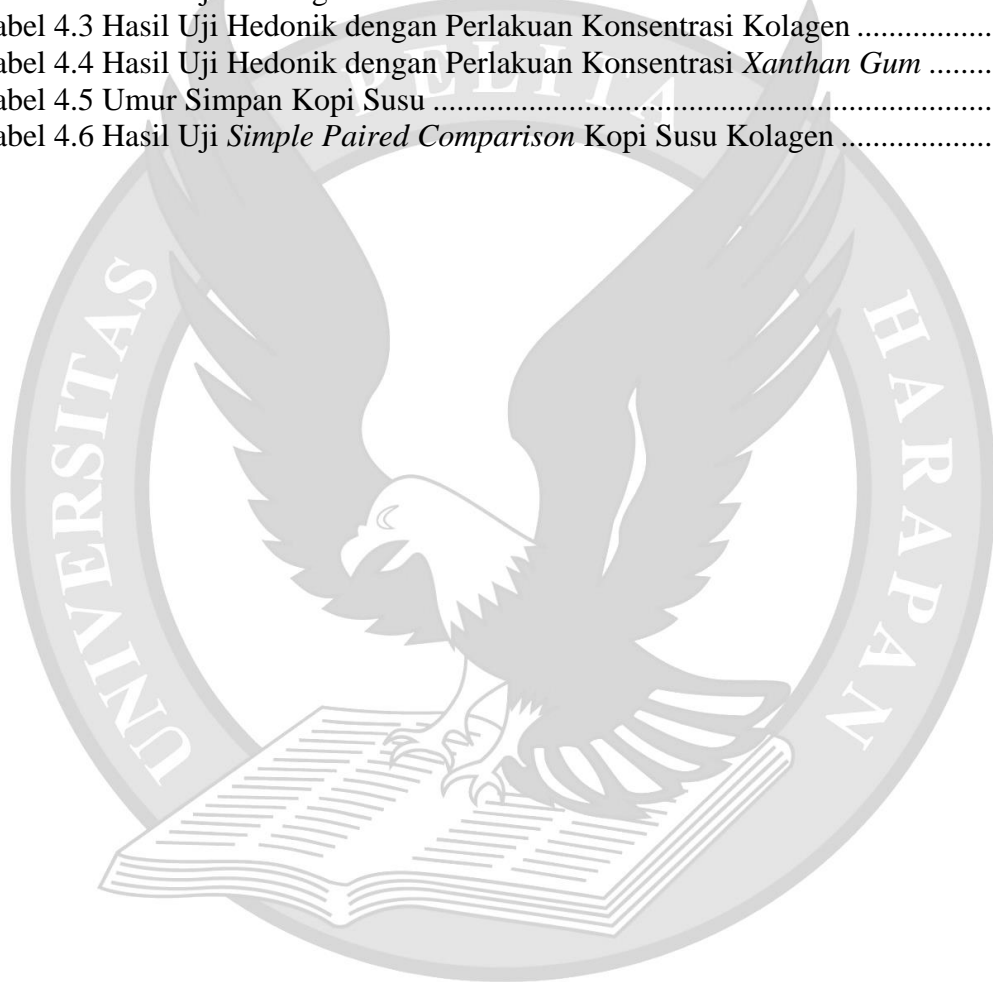
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Struktur Kimia <i>Xanthan Gum</i>	11
Gambar 3.1 Diagram Alir Prosedur Penelitian secara Keseluruhan	13
Gambar 4.1 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan <i>Xanthan gum</i> terhadap Kadar Protein Kopi Susu	25
Gambar 4.2 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan <i>Xanthan gum</i> terhadap Viskositas Kopi Susu.....	26
Gambar 4.3 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan <i>Xanthan gum</i> dengan Pemisahan Hari ke-6	28
Gambar 4.4 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan <i>Xanthan gum</i> terhadap Pemisahan Hari ke-7	29



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 3.1 Formulasi Minuman Kopi Susu Siap Minum	15
Tabel 3.2 Parameter Uji Skoring.....	19
Tabel 3.3 Desain Percobaan Tahap I.....	20
Tabel 4.1 Hasil Uji Stabilitas Kolagen pada Larutan pH.....	23
Tabel 4.2 Hasil Uji Skoring.....	31
Tabel 4.3 Hasil Uji Hedonik dengan Perlakuan Konsentrasi Kolagen	32
Tabel 4.4 Hasil Uji Hedonik dengan Perlakuan Konsentrasi <i>Xanthan Gum</i>	33
Tabel 4.5 Umur Simpan Kopi Susu	35
Tabel 4.6 Hasil Uji <i>Simple Paired Comparison</i> Kopi Susu Kolagen	36



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
LAMPIRAN A	
Analisis Karakteristik Kolagen Ikan	A-1
LAMPIRAN B	
Kadar Protein.....	B-1
LAMPIRAN C	
Analisis Viskositas	C-1
LAMPIRAN D	
Analisis Stabilitas.....	D-1
LAMPIRAN E	
Uji Skoring	E-1
LAMPIRAN F	
Uji Hedonik.....	F-1
LAMPIRAN G	
Analisis Stabilitas <i>Accelerated Shelf Life</i>	G-1
LAMPIRAN H	
Analisis Umur Simpan dengan Metode <i>Accelerated Shelf Life Test</i>	H-1
LAMPIRAN I	
Uji Simple Paired Comparison.....	I-1
LAMPIRAN J	
Nilai Gizi <i>Xanthan Gum</i>	J-1
LAMPIRAN K	
Informasi Nilai Gizi Kopi Komersial.....	K-1
LAMPIRAN L	
Dokumentasi.....	L-1