

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Es Krim	6
2.1.1 Jenis Es Krim	7
2.1.1.1 Es Krim <i>Non-Dairy</i>	9
2.1.2 Komposisi Es Krim	9
2.1.2.1 Lemak	9
2.1.2.2 Solid Non Fat	10
2.1.2.3 Pemanis	11
2.1.2.4 <i>Stabilizer</i>	11
2.1.2.5 <i>Emulsifier</i>	11
2.2 Kelapa Hijau	12
2.3 Susu Kedelai	13

2.4	Alpukat	14
2.5	Bubuk Coklat.....	16
2.6	Sukrosa.....	17
2.7	CMC.....	17
2.8	Xanthan Gum	18
2.9	Monodigliserida	19

BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Bahan dan Alat	21
3.2	Prosedur Penelitian.....	22
3.2.1	Penelitian Pendahuluan	22
3.2.2	Penelitian Tahap I	22
3.2.2.1	Perlakuan dan Rancangan Percobaan Tahap I	23
3.2.2.2	Prosedur Penelitian Tahap I	24
3.2.3	Penelitian Tahap II.....	25
3.2.3.1	Perlakuan dan Rancangan Percobaan Tahap II	26
3.2.3.2	Prosedur Percobaan Tahap II	27
3.2.4	Prosedur Parameter Analisis	28
3.2.4.1	Kadar Air (AOAC, 2005 dengan modifikasi)	28
3.2.4.2	Total Padatan Terlarut (AOAC, 2005).....	29
3.2.4.3	Kadar Protein (AOAC, 2005).....	29
3.2.4.4	Kadar Abu (AOAC, 2005)	30
3.2.4.5	Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	31
3.2.4.6	Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005).....	32
3.2.4.7	Uji <i>Overrun</i> (Illansuriyan dan Shanmugam, 2018).....	32
3.2.4.8	Kecepatan Leleh (Illansuriyan dan Shanmugam, 2018).....	33
3.2.4.9	Warna (Budirahayu <i>et al.</i> , 2020).....	33
3.2.4.10	Viskositas (Hajar dan Rahayu, 2019 dengan modifikasi).....	33
3.2.4.11	Uji Organoleptik (Khalish <i>et al.</i> , 2020).....	34
3.2.4.12	Kadar Kalium (AOAC, 2011)	35

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Identifikasi Bahan Baku	36
-----	-------------------------------	----

4.2	Penelitian Pendahuluan	37
4.2.1	Karakteristik Alpukat Mentega	37
4.2.2	Karakteristik Air Kelapa Hijau	38
4.3	Penelitian Tahap I.....	38
4.3.1	Pengaruh Perbandingan Alpukat Mentega dan Air Kelapa Hijau terhadap Kadar Lemak <i>Puree</i> Buah	39
4.3.2	Pengaruh Perbandingan Alpukat Mentega dan Air Kelapa Hijau terhadap Kadar Protein <i>Puree</i> Buah.....	40
4.3.3	Pengaruh Perbandingan Alpukat Mentega dan Air Kelapa Hijau Total Padatan Terlarut <i>Puree</i> Buah.....	41
4.3.4	Pengaruh Perbandingan Alpukat Mentega dan Air Kelapa Hijau Kadar Kalium <i>Puree</i> Buah	42
4.3.5	Pemilihan <i>Puree</i> Buah Terbaik	43
4.4	Penelitian Tahap II	44
4.4.1	Pengaruh dari Konsentrasi Penstabil terhadap Viskositas Es Krim <i>Non—Dairy</i>	45
4.4.2	Pengaruh dari Konsentrasi Penstabil terhadap <i>Overrun</i> Es Krim <i>Non—Dairy</i>	46
4.4.3	Pengaruh dari Konsentrasi Penstabil terhadap Waktu Leleh Es Krim <i>Non—Dairy</i>	49
4.4.4	Pengaruh dari Konsentrasi Penstabil terhadap Organoleptik dari Es Krim <i>Non-Dairy</i>	51
4.4.4.1	Warna	51
4.4.4.2	Rasa Alpukat mentega.....	53
4.4.4.3	<i>Aftertaste</i> Pahit	54
4.4.4.4	Aroma Langu.....	56
4.4.4.5	Tekstur.....	57
4.4.4.6	Penerimaan Keseluruhan	59
4.4.5	Pemilihan Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik	60
4.4.6	Karakteristik Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik.....	61

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran.....	63

DAFTAR PUSTAKA	65
----------------------	----



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Kelapa hijau.....	12
Gambar 2.2 Alpukat (<i>Persea americana</i> Mill.)	15
Gambar 2.3 Struktur molekuler CMC.....	18
Gambar 2.4 Struktur molekuler xanthan gum.....	19
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian tahap I.....	25
Gambar 3.2 Diagram alir penelitian tahap II	28
Gambar 4.1 Nilai kadar lemak <i>puree</i> buah berdasarkan rasio alpukat mentega:air kelapa hijau	39
Gambar 4.2 Nilai total padatan terlarut <i>puree</i> buah berdasarkan rasio alpukat mentega:air kelapa hijau	41
Gambar 4.3 Nilai kadar kalium <i>puree</i> buah berdasarkan rasio alpukat mentega:air kelapa hijau	42
Gambar 4.4 Nilai <i>overrun</i> es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	47
Gambar 4.5 Nilai waktu leleh es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum	49
Gambar 4.6 Nilai skoring tekstur es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum	58

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI 3713:1995) pada es krim	7
Tabel 2.2 Jenis es krim secara umum.....	8
Tabel 2.3 Perbandingan karakteristik fisikokimia dari air kelapa hijau dan kelapa tua	13
Tabel 2.4 Perbandingan nutrisi dalam 100 g susu sapi dan susu kedelai.....	14
Tabel 2.5 Komposisi nutrisi dalam 100 g buah alpukat.....	16
Tabel 3.1 Formulasi alpukat mentega : air kelapa hijau per 100 g bahan.....	23
Tabel 3.2 Desain penelitian tahap I.....	24
Tabel 3.3 Formulasi es krim <i>non-dairy</i> per 100 g bahan	26
Tabel 3.4 Desain penelitian tahap II	27
Tabel 3.5 Parameter sensori untuk uji skoring es krim.....	34
Tabel 3.6 <i>7-point scale</i> dari uji hedonik.....	34
Tabel 4.1 Karakteristik susu kedelai "Soylicious" kurang manis	36
Tabel 4.2 Karakteristik alpukat mentega	37
Tabel 4.3 Karakteristik air kelapa hijau	38
Tabel 4.4 Nilai kadar protein <i>puree</i> buah berdasarkan rasio alpukat mentega:air kelapa hijau.....	40
Tabel 4.5 Nilai viskositas es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum	45
Tabel 4.6 Nilai skoring warna es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	51
Tabel 4.7 Nilai hedonik warna es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	52
Tabel 4.8 Nilai skoring rasa alpukat mentega es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	53
Tabel 4.9 Nilai hedonik rasa alpukat mentega es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	54
Tabel 4.10 Nilai skoring <i>aftertaste</i> pahit alpukat mentega es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	54
Tabel 4.11 Nilai hedonik <i>aftertaste</i> pahit es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	55
Tabel 4.12 Nilai skoring aroma langu es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	56
Tabel 4.13 Nilai hedonik aroma langu es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	57
Tabel 4.14 Nilai hedonik tekstur es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	59
Tabel 4.15 Nilai hedonik keseluruhan es krim <i>non-dairy</i> berdasarkan perbandingan CMC dan xanthan gum.....	60
Tabel 4.16 Karakteristik es krim <i>non-dairy</i>	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Verifikasi Bahan Baku.....	A-1
Hasil Identifikasi Alpukat mentega	A-1
Hasil Identifikasi Kelapa Hijau.....	A-2
Informasi Nilai Gizi "Soylicious" kurang manis	A-3
Lampiran B Karakteristik Bahan Baku	B-1
Kadar Lemak Bahan Baku	B-1
Kadar Protein Bahan Baku.....	B-1
Total Padatan Terlarut Bahan Baku	B-2
Kadar Kalium Bahan Baku	B-3
Lampiran C Karakteristik <i>Puree</i> Buah.....	C-1
Total Padatan Terlarut <i>Puree</i> Buah.....	C-1
Kadar Protein <i>Puree</i> Buah	C-5
Kadar Lemak <i>Puree</i> Buah.....	C-10
Kadar Kalium <i>Puree</i> Buah.....	C-13
Lampiran D Karakteristik Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-1
Overrun Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-1
Waktu Leleh Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-4
Viskositas Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-8
Kuesioner Analisis Skoring Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-12
Skoring Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-13
Kuesioner Analisis Hedonik Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-19
Hedonik Es Krim <i>Non-Dairy</i>	D-20
Lampiran E Karakteristik Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik.....	E-1
Kadar Lemak Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik	E-1
Kadar Protein Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik.....	E-2
Kadar Air dan TPT Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik	E-3
Kadar Abu Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik.....	E-4
Kadar Karbohidrat Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik	E-5
Kadar Kalium Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik.....	E-6
<i>Hue</i> Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik.....	E-6
<i>Lightness</i> Es Krim <i>Non-Dairy</i> Terbaik.....	E-7
Lampiran F Dokumentasi Penelitian.....	F-1
Kelapa Hijau	F-1
Alpukat mentega.....	F-1
<i>Puree</i> Alpukat mentega dan Air Kelapa Hijau	F-2
Es Krim <i>Non-Dairy</i>	F-2
Pengujian Organoleptik Es Krim <i>Non-Dairy</i>	F-3