

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	x
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Kerangka Pemikiran	3
1.4. Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Es Krim	7
2.2. Melorine	8
2.3. Komposisi Kimia Es Krim	9
2.4. Bahan Baku Es Krim	10
2.4.1. Susu	10
2.4.2. Lemak Susu	11
2.4.3. Bahan Pemanis	12
2.4.4. Bahan Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	13
2.5. Metode Pembuatan Es Krim	14
2.5.1. Pasteurisasi	14
2.5.2. Homogenisasi	14
2.5.3. Pendinginan	15
2.5.4. <i>Aging</i>	15
2.6. Minyak Sawit	16
2.7. Minyak Sawit Merah	18
III. BAHAN DAN METODE	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2. Bahan dan Alat.....	21
3.3. Metode Penelitian	21
3.4. Pelaksanaan Penelitian	22
3.4.1. Pembuatan Minyak Sawit Merah (<i>Red Palm Oil</i>)	22
3.4.2. Pembuatan Es Krim/Melorine	24
3.5. Pengamatan	26
3.5.1. Volume Pengembangan (<i>Overrun</i>)	26
3.5.2. Total Padatan Metode Gravimetri	26

3.5.3. Kecepatan Pelelehan	27
3.5.4. Total Karotenoid	27
3.5.5. Proksimat Es Krim	27
3.5.5.1. Penentuan Kadar Air	27
3.5.5.2. Penentuan Kadar lemak	28
3.5.5.3. Penentuan Kadar Abu	28
3.5.5.4. Penentuan Kadar Protein dengan Metode MikroKjeldahl (AOAC, 1995)	29
3.6. Uji Organoleptik	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Produksi Minyak Sawit Merah dan Es krim.....	30
4.2. Waktu Pelelehan Es Krim	31
4.3. Volume Pengembangan/ <i>Overrun</i>	33
4.4. Total Padatan	34
4.5. Total Karotenoid	36
4.6. Sifat Organoleptik	37
4.6.1. Warna	37
4.6.2. Rasa	39
4.6.3. Aroma	41
4.6.4. Tekstur	43
4.6.5. Penerimaan Keseluruhan	44
4.7. Es Krim Terbaik.....	46
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	53