

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alir pembuatan minyak sawit merah (MSM) .....	23
2. Diagram alir pembuatan es krim .....	25
3. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap waktu pelelehan es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil.....	31
4. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap volume pengembangan/ <i>overrun</i> es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil.....	33
5. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap total padatan es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil ...	35
6. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap total karotenoid es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil.....	36
7. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap warna es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil .....	38
8. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap rasa es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil .....	40
9. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap aroma es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil.....	42
10. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap tekstur es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil.....	43
11. Pengaruh formulasi minyak sawit merah dan susu skim terhadap penerimaan keseluruhan es krim pada masing-masing jenis bahan penstabil.....	45
12. Proses pembuatan CPO menjadi Minyak Sawit Merah (MSM).....	93

13.	Proses pencampuran (a) dan pasteurisasi (b) adonan es krim.....	94
14.	Proses <i>mixing</i> adonan es krim.....	94
15.	Produk es krim.....	95