

## DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Syarat mutu es krim (SNI 01-3713-1995) .....	8
2.	Komposisiumum es krim.....	10
3.	Komposisi rata-rata susu sapi.....	11
4.	Komposisi asam lemak minyak sawit dan titik cairnya .....	17
5.	Komposisi minor pada CPO .....	18
6.	Kandungan karotenoid beberapa pangan nabati .....	19
7.	Data kecepatan pelelehan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	54
8.	Analisis kesamaan ragam untuk kecepatan pelelehan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	55
9.	Analisis ragam untuk kecepatan pelelehan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	56
10.	Uji ortogonal comparison untuk kecepatan pelelehan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	57
11.	Data volume pengembangan/ <i>overrun</i> es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	58
12.	Analisis kesamaan ragam untuk volume pengembangan/ <i>overrun</i> es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	59

13.	Analisis ragam untuk volume pengembangan/ <i>overrun</i> es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	60
14.	Uji ortogonal comparison untuk volume pengembangan/ <i>overrun</i> es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	61
15.	Data total padatan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	62
16.	Analisis kesamaan ragam untuk total padatan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	63
17.	Analisis ragam untuk total padatan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil .....	64
18.	Uji ortogonal comparison untuk total padatan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	65
19.	Data total karotenoid es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	66
20.	Analisis kesamaan ragam untuk total karotenoid es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	67
21.	Data total karotenoid es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil (setelah ditransformasi dengan metode transformasi $x$ ).....	68
22.	Analisis kesamaan ragam untuk total karotenoid es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil (setelah ditransformasi dengan metode transformasi $x$ ).....	69
23.	Analisis ragam untuk total karotenoid es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil (setelah ditransformasi dengan metode transformasi $x$ ).....	70

24.	Uji ortogonal comparison untuk total karotenoid es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	71
25.	Data skor organoleptik warna es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	72
26.	Analisis kesamaan ragam untuk warna es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	73
27.	Analisis ragam untuk warna es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	74
28.	Uji ortogonal comparison untuk warna es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	75
29.	Data skor organoleptik rasa es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	76
30.	Analisis kesamaan ragam untuk rasa es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	77
31.	Analisis ragam untuk rasa es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	78
32.	Uji ortogonal comparison untuk rasa es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	79
33.	Data skor organoleptik aroma es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	80
34.	Analisis kesamaan ragam untuk aroma es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	81
35.	Analisis ragam untuk aroma es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	82

36.	Uji ortogonal comparison untuk aroma es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	83
37.	Data skor organoleptik tekstur es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	84
38.	Analisis kesamaan ragam untuk tekstur es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	85
39.	Analisis ragam untuk tekstur es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	86
40.	Uji ortogonal comparison untuk tekstur es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	87
41.	Data skor organoleptik penerimaan keseluruhan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	88
42.	Analisis kesamaan ragam untuk penerimaan keseluruhan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	89
43.	Analisis ragam untuk penerimaan keseluruhan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	90
44.	Uji ortogonal comparison untuk penerimaan keseluruhan es krim pada penggunaan berbagai formulasi minyak sawit merah berbanding susu skim dan jenis bahan penstabil.....	91
45.	Ringkatan kecepatan pelelehan, volume pengembangan/ <i>overrun</i> , total padatan, total karotenoid, dan penilaian organoleptik es krim.....	92