

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRAK .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	3
1.3. Manfaat .....	4
1.4. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Es Krim .....	5
2.1.1. Jenis-Jenis Es Krim .....	6
2.1.2. Komposisi Umum Es Krim .....	6
2.1.3. Syarat Mutu Es Krim.....	7
2.2. Susu Kambing .....	7
2.3. Daun Cincau hijau ( <i>Cyclea barbata</i> Miers).....	9
2.4. Uji Organoleptik.....	12
2.4.1. Panelis.....	13
2.4.2. Seleksi Panelis .....	13
2.4.3. Uji Afeksi .....	15
2.4.4. Uji Mutu Hedonik.....	16
III. MATERI DAN METODE .....	17
3.1. Waktu dan Tempat .....	17
3.2. Bahan dan Alat .....	17
3.3. Metode Penelitian.....	17
3.3.1. Rancangan Penelitian .....	17
3.4. Prosedur Penelitian.....	18
3.5. Perubahan Penelitian .....	21
3.6. Analisis Data .....	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	23
4.1. Skor Mutu Hedonik Rasa Es Krim .....	23
4.2. Skor Mutu Hedonik Tekstur Es Krim.....	24
4.3. Skor Mutu Hedonik Warna Es Krim .....	25
4.4. Skor Mutu Hedonik Aroma Es Krim.....	26

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP.....	29
5.1. Kesimpulan dan Saran .....	29
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA .....	30
LAMPIRAN .....	34





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Berbagai Jenis Es Krim dan Komponennya Berdasarkan Nilai Ekonomis (%) .....	6
2.2. Standar Mutu Es Krim (%) .....	7
2.3. Komposisi Kimia Susu Kambing.....	9
2.4. Kandungan Nilai Gizi Daun Cincau Hijau ( <i>Cyclea barbata</i> Miers)....	11
3.1. Formulasi Bahan Penelitian Es Krim dengan Penstabil Gel Cincau Hijau (%) .....	18
3.2. Analisis Sidik Ragam Es Krim dengan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau .....	21
4.1. Rataan Skor Mutu Hedonik Rasa Es Krim Susu Kambing dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau.....	23
4.2. Rataan Skor Mutu Hedonik Tekstur Es Krim Susu Kambing dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau.....	24
4.3. Rataan Skor Mutu Hedonik Warna Es Krim Susu Kambing dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau.....	25
4.4. Rataan Skor Mutu Hedonik Aroma Es Krim Susu Kambing dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau.....	26

UIN SUSKA RIAU

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Daun Cincau Hijau ( <i>Cyclea barbata</i> Miers.).....	11
3.1. Pembuatan Gel Daun Cincau Hijau.....	18
3.2. Pembuatan Es Krim dengan Pemberian Gel Cincau Hijau .....	19



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Mutu Hedonik Rasa Es Krim dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau .....	34
2. Analisis Mutu Hedonik Tekstur Es Krim dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau .....	37
3. Analisis Mutu Hedonik Warna Es Krim dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau .....	39
4. Analisis Mutu Hedonik Aroma Es Krim dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau .....	41
5. Format Mutu Hedonik Rasa .....	44
6. Format Mutu Hedonik Tekstur .....	45
7. Format Mutu Hedonik Warna .....	46
8. Format Mutu Hedonik Aroma .....	47
9. Cara pembuatan gel daun cincau hijau .....	48
10. Bahan-bahan dalam Pembuatan Es Krim susu kambing dengan Pemberiahan bahan penstabil gel daun cincau .....	49
11. Alat-alat pembuatan es krim susu kambing dengan bahan penstabil gel daun cincau hijau .....	50
12. Proses pembuatan es krim susu kambing dengan bahan penstabil gel daun cincau hijau .....	52
13. Uji Mutu Hedonik .....	53

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.