



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 ISI

KATA PENGANTAR	i
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Manfaat Penelitian	3
1.4. Hipotesis Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Susu	5
2.2. Es krim	7
2.3. Jahe Merah	11
2.4. Penstabil	15
2.5. Analisis Sensori	17
2.6. Analisis Fisik	18
2.7. Analisis Kimia	19
III. MATERI DAN METODE	21
3.1. Waktu dan Tempat	21
3.2. Materi	21
3.3. Metode	22
3.4. Prosedur	22
3.5. Peubah	24
3.6. Analisis Data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Uji Afeksi Kuantitatif	29
4.1.1. Uji Hedonik	29
4.1.2. Uji Mutu Hedonik	34
4.2. Kecepatan Meleleh	40
4.3. Kadar Lemak	42
4.4. Total Padatan	43



UIN SUSKA RIAU

PENUTUP	46
1.3.Kesimpulan	46
2.3.Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	54



DAFTAR TABEL

2.1. Komposisi Kimia Susu Segar	6
2.2. Standar Komposisi Es Krim (%)	11
2.3. Syarat Mutu Es Krim	11
3.1. Rincian Bahan dan Formulasi Adonan Es Krim (%)	21
3.2. Kombinasi Perlakuan Penelitian	22
3.3. Analisis Sidik Ragam Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial	28
4.1. Rataan nilai hedonik warna es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	29
4.2. Rataan nilai hedonik aroma es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	31
4.3. Rataan nilai hedonik rasa es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	32
4.4. Rataan nilai hedonik tekstur es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	33
4.5. Rataan nilai mutu hedonik warna es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	35
4.6. Rataan nilai mutu hedonik aroma es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	36
4.7. Rataan nilai mutu hedonik rasa es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	38
4.8. Rataan nilai mutu hedonik tekstur es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	39
4.9. Rataan nilai kecepatan meleleh es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	40
4.10. Rataan nilai kadar lemak es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan gelatin	42
4.11. Rataan nilai total padatan es krim dengan penambahan bubuk jahe merah dan	44



UIN SUSKA RIAU

DAFTAR GAMBAR

2.1. Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> var. <i>Rubrum</i>)	12
3.1. Prosedur Pembuatan Bubuk Jahe Merah	23
3.2. Prosedur Pembuatan Es krim.....	24

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

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

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau	
1. Uji Hedonik Warna	54
2. Uji Hedonik Aroma	57
3. Uji Hedonik Rasa	60
4. Uji Hedonik Tekstur	63
5. Uji Mutu Hedonik Warna	66
6. Uji Mutu Hedonik Aroma	69
7. Uji Mutu Hedonik Rasa	72
8. Uji Mutu Hedonik Tekstur	75
9. Kecepatan Meleleh	78
10. Kadar Lemak	81
11. Total Padatan	84
12. Rincian Anggaran Biaya	87
13. Dokumentasi Penelitian	88

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.