

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR GRAFIK.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Buah Bit (<i>Beta vulgaris L</i>).....	4
2.1.1. Daerah Asal Dan Penyebaran dari Buah Bit.....	5
2.1.2. Klasifikasi Buah Bit (<i>Beta vulgaris L</i>).....	5
2.1.3. Manfaat Buah Bit (<i>Beta vulgaris L</i>).....	6
2.2. Susu Fermentasi.....	7
2.3. Bahan penyusun Es Krim.....	8
2.3.1. Lemak Susu.....	8
2.3.2. Padatan Susu Tanpa Lemak.....	9
2.3.3. Gula (Sukrosa).....	9
2.3.4. Bahan Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>).....	10

2.3.5. Bahan Penstabil (<i>Stabilizer</i>).....	11
2.4 Proses Pembuatan Es krim.....	11
2.5 Alat Pembuatan Es Krim (<i>Ice Cream Maker</i>)	14
2.6 Pengertian Es Krim dan Standart Baku.....	14
BAB III. TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1. Tujuan.....	17
3.2. Manfaat	18
BAB IV. PERANCANGAN ALAT	
4.1. Spesifikasi Perancangan Alat	19
4.2 Gambar dan Dimensi Alat.....	20
4.2.1. Perencanaan Alat <i>Ice Cream Maker</i>	20
4.2.2. Skema Rangkain Alat <i>Ice Cream Maker</i>	21
4.3 Cara Kerja Alat Hasil Perancangan.....	22
BAB V. METODOLOGI	
5.1 Alat dan Bahan yang Digunakan.....	23
5.1.1 Alat yang Digunakan	23
5.1.2 Bahan yang Digunakan	23
5.2 Variabel Percobaan	23
5.2.1. Variabel Tetap.....	23
5.2.2. Variabel Berubah.....	24
5.3 Cara Kerja	24
5.4 Metode Analisa.....	25
5.4.1 Perhitungan Nilai <i>Overrun</i>	25
5.4.2 Kecepatan Pelelehan	25
5.4.3 Total Padatan Es Krim.....	25

5.4.4	Nilai pH.....	26
5.4.5	Uji Organoleptik.....	26
BAB VI. HASIL DAN PEMBAHASAN		
6.1.	Hasil Pengamatan	27
6.2.	Hasil Uji Nilai <i>Overrun</i>	28
6.3.	Hasil uji kecepatan Pelelehan.....	30
6.4.	Hasil Uji Total Padatan Es Krim.....	31
6.5.	Hasil Uji Nilai pH.....	33
6.6.	Hasil Uji Organoleptik.....	34
6.6.1.	Warna.....	35
6.6.2.	Aroma.....	36
6.6.3.	Tekstur.....	36
6.6.4.	Rasa.....	36
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN		
7.1.	Kesimpulan.....	39
7.2.	Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....		41
LAMPIRAN.....		43