

DAFTAR ISI

	Hlm.
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAKSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR GRAFIK.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.5.1 Tujuan umum.....	6
1.5.2 Tujuan Khusus	6
1.6 Manfaat Penenlitian	7
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	8
2.1 Manggis (<i>Garciniamangostana L.</i>).....	8
2.2 Pemanfaatan Kulit buah Manggis.....	11
2.3Antioksidan.....	14

2.4	Xhantone.....	17
2.5	Pangan Fungsional.....	22
2.6	Es Krim.....	23
2.6.1	Pengertian Es krim	23
2.6.2	Jenis-jenis Es Krim	24
2.6.3	Syarat Mutu Es Krim	25
2.6.4	Kandungan Gizi Es Krim.....	28
2.6.5	Bahan Baku dan Fungsinya.....	29
2.6.6	Proses Pembuatan Es Krim.....	32
2.7	Uji Organoleptik.....	34
2.8	Macam-macam Uji Penerimaan.....	40
2.8.1	Uji Hedonik.....	40
2.8.2	Uji Mutu Hedonik.....	41
2.9	Kerangka Fikir.....	42
2.10	Kerangka Konsep.....	43
2.11	Hipotesa.....	44
BAB III METODE PENELITIAN.....		45
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	45
3.2	Jenis Penelitian.....	45
3.3	Rancangan Penelitian.....	45
3.4	Bahan dan Alat.....	47
3.5	Prosedur Penelitian.....	48
3.6	Diagram Alir bubur Buah Kulit Manggis.....	50
3.7	Skema Pembuatan Es Krim Kulit Buah Manggis.....	51

3.8 Instrument Penelitian.....	52
3.9 Teknik Pengumpulan Data.....	53
3.10 Data yang dikumpulkan.....	57
3.10 Cara Pengolahan Data.....	57
3.11 Prosedur Aktivitas Antioksidan.....	59
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	62
4.1 Deskripsi Data.....	62
4.1.1 Penelitian Pendahuluan.....	62
4.1.2 Penelitian Utama.....	64
4.2 Analisa Data.....	65
4.2.1 Penilaian Mutu Hedonik Organoleptik.....	66
4.2.2 Penilaian Daya Terima.....	79
4.2.3 Taraf Perlakuan Terbaik.....	91
4.2.4 Analisa Aktivitas Antioksidan.....	93
BAB V PENUTUP	
5.1 KESIMPULAN.....	96
5.2 SARAN.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	102