

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Keterbaruan Penelitian	6
2. Kandungan dan Nilai Gizi Per 100 g Buah Naga Merah	10
3. Perbedaan Pewarna Alami dan Pewarna Buatan	15
4. Standar Mutu Es Krim Menurut SNI	17
5. Komposisi Nilai Gizi Es Krim per 100 g	17
6. Formulasi Bahan yang digunakan g	29
7. Rancangan Penelitian Es Krim Kulit Buah Naga	37
8. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan	45
9. Hasil Analisis Nilai Gizi (Proksimat)	46
10. Hasil Uji Hedonik Es Krim Kulit Buah Naga	47
11. Hasil Pengukuran <i>Melting Point</i>	51