

## DAFTAR TABEL

Tabel. 1	Mutu Es Krim Menurut Standar Industri Indonesia	11
Tabel. 2	Komposisi Zat Gizi Es Krim	12
Tabel. 3	Komposisi Zat Gizi Daun Torbangun	21
Tabel. 4	Konsentrasi Daun Torbangun Dalam Uji Pendahuluan	35
Tabel. 5	Konsentrasi Susu dan Torbangun Penelitian Utama	36
Tabel. 6	Kisi-kisi Instrument Penelitian uji Organoleptik	58
Tabel. 7	Hasil Uji Anova Tingkat Kesukaaan Panelis Konsumen	65
Tabel. 8	Hasil Uji Duncan Tingkat Kesukaan Panelis Konsumen	66
Tabel.9	Hasil Uji Anova Tingkat Kesukaaan Panelis Semi terlatih	68
Tabel.10	Hasil Uji Duncan Tingkat Kesukaan Panelis Semi Terlatih	68
Tabel.11	Hasil Uji Anova Mutu Organoleptik Terhadap Aroma	70
Tabel.12	Hasil Uji Duncan Mutu Organoleptik Terhadap Aroma	71
Tabel.13	Hasil Uji Anova Mutu Organoleptik Terhadap Rasa	74
Tabel.14	Hasil Uji Duncan Mutu Organoleptik Terhadap Rasa	75
Tabel.15	Hasil Uji Anova Mutu Organoleptik Terhadap Tekstur	77
Tabel.16	Hasil Uji Duncan Mutu Organoleptik Terhadap Tekstur	78
Tabel.17	Hasil Uji Anova Mutu Organoleptik Terhadap Warna	80
Tabel.18	Hasil Uji Duncan Mutu Organoleptik Terhadap Tekstur	81