

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
1.4 Waktu dan Tempat Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Bekatul.....	6
2.2 Es Krim.....	8
2.3 Antioksidan.....	10
2.3.1 Penggolongan Antioksidan Berdasarkan Fungsinya.....	11
2.3.2 Mekanisme Kerja Antioksidan.....	12
2.3.3 Metode Radikal DPPH.....	13

2.4 Karbohidrat dan Analisisnya.....	15
2.5 Protein dan Analisisnya.....	17
2.6 Lemak dan Analisisnya.....	19
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	22
3.1 Desain Penelitian.....	22
3.2 Metode Penelitian.....	23
3.2.1 Tahap Preparasi Bekatul.....	23
3.2.2 Tahap Pembuatan Es Krim.....	24
3.2.3 Penentuan Kadar Karbohidrat dengan Metode Luff Schoorl.....	25
3.2.4 Penentuan Kadar Protein dengan Metode Kjeldahl.....	29
3.2.5 Penentuan Kadar Lemak.....	30
3.2.6 Analisis Aktivitas Zat Antioksidan Secara Kualitatif dengan Metode Radikal DPPH.....	33
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Proses Pembuatan Es Krim.....	34
4.2 Analisis Kandungan Gizi.....	36
4.2.1 Penentuan Kadar Karbohidrat.....	36
4.2.2 Penentuan Kadar Protein.....	38
4.2.3 Penentuan Kadar Lemak.....	39
4.2.4 Analisis Aktivitas Zat Antioksidan.....	40

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	47
RIWAYAT HIDUP.....	53

