

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
1.5 Hipotesis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Monascus purpureus</i>	6
2.2 Angkak	7
2.3 Beras Putih (<i>Oryza sativa</i>) Varietas IR 42	10
2.4 Pewarna	13
2.5 Es Krim.....	14
2.5.1. Pengertian Es Krim.....	14
2.5.2. Bahan Dasar Es Krim	16

2.5.3. Kandungan Gizi Es Krim	17
2.6 Organoleptik.....	18
2.7 Kerangka Konsep Penelitian	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	19
3.2 Alat dan Bahan	19
3.3 Rancangan Percobaan	19
3.3.1 Langkah Penelitian.....	20
3.3.2 Sterilisasi Alat dan Bahan.....	20
3.3.3 Identifikasi Isolat <i>Monascus purpureus</i>	20
3.4 Pembuatan Media PDA Cair dan PDA Miring	21
3.5 Sub Kultur <i>Monascus purpureus</i> pada Agar Miring.....	21
3.6 Pembuatan Suspensi.....	21
3.7 Fermentasi Beras IR 42 sebagai Substrat	21
3.8 Perhitungan Jumlah <i>Colony Forming Unit</i> (CFU).....	22
3.9 Ekstraksi Zat Warna.....	22
3.10 Proses Pengolahan Es Krim.....	22
3.11 Pengamatan.....	24
3.11.1 Parameter	24
3.11.2 Analisis	24
3.12 Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Identifikasi Kapang <i>Monascus purpureus</i>	26
4.1.1 Identifikasi Makroskopik.....	26
4.1.2 Identifikasi Mikroskopik.....	27

4.2 Sub Kultur Kapang <i>Monascus purpureus</i>	27
4.3 Total Kapang <i>Monascus purpureus</i>	28
4.4 Fermentasi Angkak	29
4.5 Intensitas Warna	33
4.6 Karakteristik Es Krim Pewarna Angkak.....	35
4.7 Hasil Uji Organoleptik.....	36
4.7.1 Warna	37
4.7.2 Aroma.....	38
4.7.3 Tekstur.....	40
4.7.4 Hasil Keseluruhan Tingkat Kesukaan Panelis (<i>Overall</i>).....	41
BAB V PENUTUP	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	50

