

DAFTAR ISI

	halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Batasan Penelitian	3
1.3 Rumusan masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Nata de coco</i>	6
2.2 Selulosa	7
2.3 <i>Bacterial Cellulose (BC)</i>	9
2.4 Karboksimetil Selulosa (Carboxymethyl Cellulose)	11
2.5 Pembuatan Karboksimetil Selulosa	13
2.6 Es Krim dan <i>Stabilizer</i>	15
2.7 Karakterisasi	17
2.7.1 <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	17
2.7.2 <i>Scanning Electron Microscopic (SEM)</i>	19
2.7.3 Thermogravimetri Analysis (TGA)	20
2.7.4 Derajat Substitusi (DS)	21

BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.2 Alat dan Bahan	23
3.2.1 Alat	23
3.2.2 Bahan	23
3.3 Prosedur Penelitian	24
3.3.1 Pembuatan dan Preparasi BC	24
3.3.2 Pembuatan Karboksimetil Selulosa	25
3.3.3 Karakterisasi BC dan CMC	25
3.3.4 Aplikasi CMC dalam Pembuatan Es Krim Coklat	26
3.3.5 Pengujian Bahan Penstabil (CMC) Terhadap Es Krim	27
3.3.6 Bagan Alir Penelitian	28
BAB IV PEMBAHASAN	31
4.1 <i>Bakterial Cellulose (BC)</i>	31
4.2 <i>Carboxymethyl Cellulose (CMC)</i>	33
4.3 Analisis Derajat Substitusi (DS)	35
4.4 Karakterisasi	36
4.4.1 <i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)</i>	36
4.4.2 <i>Thermogravimetric analysis (TGA)</i>	38
4.4.3 <i>Scanning Electron Microscopic (SEM)</i>	40
4.5 Pengaplikasian CMC pada Es Krim Coklat	41
4.6 Pengujian Es Krim Coklat Secara Organoleptik	42
4.6.1 Pengaruh CMC Terhadap Rasa Es Krim Coklat	43
4.6.2 Pengaruh CMC Terhadap Tekstur Es Krim Coklat	44
4.6.3 Pengaruh CMC Terhadap Waktu Leleh Es Krim Coklat	45
BAB V PENUTUP	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	48

DAFTAR PUSTAKA

49

LAMPIRAN

59



THE
Character Building
UNIVERSITY