

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat penelitian	3
E. Ruang lingkup	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Es krim	5
B. Bahan Tambahan Pangan	6
C. Siklamat	11
D. Analisis Kadar Siklamat	13
E. Kerangka konsep	14
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan desain penelitian	15
B. Lokasi dan waktu penelitian	15
C. Populasi dan sample penelitian	15
D. Variabel dan devinisi oprasional	15
E. Pengumpulan Data	16
F. Pengolahan	19
G. Analisa data	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	21
B. Pembahasan	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	27
B. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Jenis Pemanis Buatan Pengganti Sukrosa yang Diizinkan di Indonesia.	9
Tabel 3.1 Definisi Operasional	15
Tabel 4.1 Hasil Analisis Kualitatif siklamat pada es krim	21
Tabel 4.2 Hasil analisa kuantitatif siklamat pada es krim vanilla	24

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Gambar es krim	5
Gambar 2.2 Siklamat	11
Gambar 2.2 Stuktur Kimia Siklamat	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan reagen

Lampiran 2 Prosedur kerja

Lampiran 3 Skema kerja preparasi sampel

Lampiran 4 Perhitungan kadar siklalat dengan metode gravimetri

Lampiran 5 Dokumentasi pembelian sampel dan sampel

Lampiran 6 Dokumentasi pembuatan reagen dan cara kerja

Lampiran 7 Dokumentasi hasil

Lampiran 8 Surat izin penelitian

Lampiran 9 Logbook penelitian

Lampiran 10 Kartu bimbingan

Lampiran 11 Hasil turnitine