

**PENGARUH KONSENTRASI STEVIA DAN
WAKTU AGING TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
ES KRIM ANGKAK BIJI DURIAN**

SKRIPSI



**OLEH :
SILVIA MARGARETA
NRP 6103018091
ID TA. 44001**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PENGARUH KONSENTRASI STEVIA DAN
WAKTU AGING TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
ES KRIM ANGKAK BIJI DURIAN**

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
SILVIA MARGARETA
6103018091
ID TA 44001

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Stevia dan Waktu Aging terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Angkak Biji Durian”**, yang ditulis oleh Silvia Margareta (6103018091), telah diujikan pada tanggal 5 Juli 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Chatarina Yayuk T., S.TP., MP.

NIK: 611.03.0562

NIDN: 0730047302

Tanggal: 12 Juli 2022

Sekretaris Penguji,



Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.

NIK: 611.96.0245

NIDN: 0730127101

Tanggal: 12 Juli 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,
Ketua, Dekan,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 13 Juli 2022



Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 072617402

Tanggal: 13 Juli 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Chatarina Yayuk T., S.TP., MP.

Sekretaris : Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.

Anggota : Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Konsentrasi Stevia dan Waktu *Aging* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Angkak Biji Durian

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 16 ayat 6 Tahun 2021).

Surabaya, 11 Juli 2022



Silvia Margareta

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Silvia Margareta
NRP : 6103018091

Menyetujui karya ilmiah saya :

Judul :

Pengaruh Konsentrasi Stevia dan Waktu Aging terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Angkak Biji Durian

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Silvia Margareta

Silvia Margareta, NRP 6103018091. **Pengaruh Konsentrasi Stevia dan Waktu *Aging* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Angkak Biji Durian.**

Pembimbing:

1. Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.
2. Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.

ABSTRAK

Es krim merupakan makanan beku hasil olahan susu yang banyak digemari berbagai kalangan masyarakat di seluruh dunia. Penambahan ekstrak angkak biji durian sebesar 7,5% yang memiliki kandungan senyawa monakolin K dan fenolik berfungsi sebagai antihiperkolesterol dan antidiabetes, diharapkan dapat meningkatkan nilai fungsional es krim. Supaya aman dikonsumsi penderita diabetes, dilakukan penggantian gula (sukrosa) dalam formulasi es krim dengan stevia yang merupakan pemanis alami *zero* kalori. Penggunaan stevia dapat menurunkan kualitas es krim seperti menurunkan rasa, *mouthfeel*, dan sifat fisikokimianya. Waktu *aging* yang tepat dapat memperbaiki kualitas es krim angkak biji durian. Tujuan penelitian mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi stevia dan waktu *aging* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim angkak biji durian. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan desain faktorial tersarang yang terdiri dari 2 faktor yaitu konsentrasi stevia dengan 3 taraf yaitu 0,5%, 1,0% dan 1,5% (b/v) dan waktu *aging* dengan 2 taraf yaitu 2 jam dan 24 jam masing-masing diulang 4 kali. Parameter yang diukur yaitu viskositas, total padatan terlarut, *overrun*, daya leleh dan organoleptik (tingkat kemanisan dan *mouthfeel*). Data dianalisa secara statistik dengan ANOVA pada $\alpha=5\%$ dan apabila terdapat pengaruh nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* pada $\alpha=5\%$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi stevia yang lebih besar menyebabkan peningkatan yang nyata pada total padatan terlarut es krim angkak biji durian. Semakin lama waktu *aging* yang tersarang pada konsentrasi stevia menyebabkan peningkatan yang nyata terhadap viskositas, *overrun*, dan daya leleh es krim. Perlakuan konsentrasi stevia dan waktu *aging* yang berbeda berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan rasa es krim angkak biji durian dengan skor $3,9 \pm 1,72$ hingga $6,68 \pm 2,09$ (agak suka-suka), namun tidak berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan *mouthfeel* dengan skor $5,70 \pm 2,16$ hingga $6,46 \pm 1,99$ (netral-agak suka).

Kata kunci: es krim, angkak biji durian, stevia dan waktu *aging*

Silvia Margareta, NRP 6103018091. **Effect of Stevia Concentration and Aging Time on the Physicochemical and Organoleptic Properties of Monascus Fermented Durian Seed Ice Cream.**

Advisory committee:

1. Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.
2. Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.

ABSTRACT

Ice cream is one of the frozen dairy products that is favored by many people around the world. The addition of 7.5% extract from *Monascus* fermented durian seed which contains monacolin K and phenolic compounds that function as antihypercholesterol and antidiabetic, is expected to increase the functional value of ice cream. To be safe for consumption by people who suffer from diabetes, sugar (sucrose) in ice cream formulations is replaced with stevia which is a zero-calorie natural sweetener. The use of stevia can also affect the quality of the ice cream such as its taste, mouthfeel, and physicochemical properties. The right aging time can improve the quality of *Monascus* fermented durian seed ice cream. The research aimed to study the effect of different concentrations of stevia and aging time on the physicochemical and organoleptic properties of ice cream. The experimental design used was a randomized block design with a nested factorial design consisting of 2 factors, namely stevia concentration with 3 levels, namely 0.5%, 1.0% and 1.5% (w/v) and aging time with 2 levels, namely 2 hours and 24 hours each repeated 4 times. Parameters measured were viscosity, total soluble solids, overrun, melting rate and organoleptic (preference for taste and mouthfeel.). Data were analyzed statistically by ANOVA at $\alpha=5\%$ and if there was a significant effect, then Duncan's Multiple Range Test was tested at $\alpha=5\%$. The results showed that a higher concentration of stevia caused a significant increase in the total soluble solid of *Monascus* fermented durian seed ice cream. The longer aging time at each stevia concentration caused a significant increase in the viscosity, overrun, and melting rate of ice cream. Treatment with different concentrations of stevia and aging time had a significant effect on the level of preference for the taste of ice cream with a score of 3.9 ± 1.72 until 6.68 ± 2.09 (rather like-like), but had no significant effect on the level of mouthfeel preference with a score of 5.70 ± 2.16 until 6.46 ± 1.99 (neutral-rather like).

Keywords: ice cream, *Monascus purpureus* fermented durian seed, stevia and aging time

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Stevia dan Waktu *Aging* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Angkak Biji Durian”**. Penelitian ini adalah bagian dari PENELITIAN TERAPAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI (PTUPT) yang dibiayai oleh Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Deputy Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional tahun anggaran 2021 (Kontrak Penelitian Nomor:150P/WM1.5/N/2021). Skripsi merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi Tahun 2021.
2. Fakultas Teknologi Pertanian yang telah menyediakan ruang dan dana penelitian melalui program kolaborasi Mahasiswa-Dosen.
3. Dr. Ignatius Srinta, S.TP, MP. selaku pimpinan proyek dan Tim yang telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada kami untuk terlibat dalam proyek penelitian ini.
4. Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP. dan Netty Kusumawati, S.TP., M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia membimbing penulis hingga terselesainya makalah Skripsi ini.
5. Tim yoghurt angkak biji durian meliputi dosen, mahasiswa dan alumni yang telah bekerja sama selama pembuatan ekstrak angkak biji durian untuk keperluan skripsi.
6. Tim penelitian es krim angkak biji durian yaitu Debby dan Felix sebagai rekan penelitian penulis yang telah bekerja sama selama orientasi hingga pengambilan data untuk keperluan skripsi.

7. Bapak Santoso, Bapak Adil, Bu Intan dan Bu Asti sebagai teknisi Laboratorium serta Bu Watin yang telah membantu penulis untuk memperoleh data penelitian pendahuluan hingga skripsi.
8. Tim Paduan Suara Mahasiswa Cantate Domino yang selalu mendukung dan mensupport penulis hingga terselesaikannya skripsi ini.
9. Orang tua, saudara, teman dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah bersedia membantu penulis dalam menyelesaikan Makalah Skripsi dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Makalah Skripsi dengan baik, namun penulis menyadari masih banyak kekurangan pada makalah skripsi ini. Akhir kata, semoga Makalah Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 11 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iii
LEMBAR KEASLIAN.....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Es Krim.....	4
2.1.1. Syarat Mutu Es krim.....	4
2.1.2. Bahan Penyusun.....	5
2.2. Proses Pembuatan Es Krim.....	8
2.2.1. Pemanasan	9
2.2.2. Pasteurisasi	10
2.2.3. Homogenisasi	10
2.2.4. Aging	11
2.2.5. Pembekuan atau <i>Churning</i>	11
2.2.6. <i>Hardening</i>	11
2.2.7. Penyimpanan.....	12
2.3. Angkak Biji Durian.....	12
2.4. Stevia	15
2.5. Waktu <i>Aging</i>	18
2.6. Penelitian Pendahuluan.....	19
2.6.1. Penelitian Pendahuluan Es Krim Stevia.....	19
2.6.2. Pengujian Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim.....	20
2.7. Hipotesis	22
III. METODE PENELITIAN.....	23

3.1.	Bahan.....	23
3.1.1.	Bahan Proses	23
3.1.2.	Bahan Analisa.....	23
3.2.	Alat	23
3.2.1.	Alat Proses.....	23
3.2.2.	Alat Analisa	24
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.3.1.	Waktu Penelitian	24
3.3.2.	Tempat Penelitian.....	24
3.4.	Rancangan Penelitian	24
3.5.	Pelaksanaan Penelitian	25
3.5.1.	Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian.....	25
3.5.2.	Pembuatan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> berbeda.....	27
3.6.	Metode Analisa.....	30
3.6.1.	Analisa Total Padatan Terlarut dengan <i>Refractometer</i> (Alfadila et al., 2020).....	30
3.6.2.	Analisa Viskositas (Arifan et al., 2021).....	30
3.6.3.	Analisa Overrun (Lestari et al., 2019)	31
3.6.4.	Analisa Laju Leleh (Sudajana et al., 2013).....	32
3.6.5.	Pengujian Sensoris Hedonik (Karaman, et al., 2014)	32
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1.	Total Padatan Terlarut	33
4.2.	Viskositas	34
4.3.	<i>Overrun</i>	36
4.4.	Laju Leleh.....	38
4.5.	Sifat Organoleptik	41
4.5.1.	Tingkat Kesukaan terhadap Rasa.....	41
4.5.2.	Tingkat Kesukaan terhadap <i>Mouthfeel</i>	42
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
5.1.	Kesimpulan.....	44
5.2.	Saran.....	44
	DAFTAR PUSTAKA.....	45
	LAMPIRAN	50

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1.	Diagram Alir Pembuatan Es Krim Secara Umum9
Gambar 2.2.	Diagram Alir Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian.....14
Gambar 2.3.	Struktur O-Glikosida15
Gambar 2.4.	<i>Stevia rebaudiana Bertoni</i>15
Gambar 2.5.	Struktur Steviosida16
Gambar 3.1.	Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian.....26
Gambar 3.2.	Diagram Alir Pembuatan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Berbagai Konsentrasi Stevia28
Gambar 4.1.	Rerata Laju Leleh Es Krim Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i>40
Gambar 4.2.	Histogram Rerata Tingkat Kesukaan Rasa41
Gambar A.1.	Susu Bubuk <i>Full Cream</i> Merek “Dancow”51
Gambar A.2.	Susu Skim Bubuk Merek “Prolac”51
Gambar A.3.	<i>Unsalted Butter</i> Merek “Anchor”52
Gambar A.4.	<i>Lecithin Granules</i> “Origins Healthfood”53
Gambar A.5.	Bubuk Stevia Merek “Better Stevia”53
Gambar A.6.	Bubuk Angkak Biji Durian.....54
Gambar B.1.	Botol PET Steril55
Gambar B.2.	<i>Cup</i> Plastik 25 Ml Merek “Suapi”55
Gambar B.3.	Diagram Alir Proses Sterilisasi Wadah Plastik56
Gambar D.1.	Penimbangan Bubuk Angkak Biji Durian62
Gambar D.2.	Pencampuran Bubuk Angkak Biji Durian dengan Akuades Steril.....62
Gambar D.3.	Proses Homogenisasi dengan <i>Shaking</i> <i>Waterbath</i>62
Gambar D.4.	Proses Penyaringan dengan Bantuan Pompa Vakum63
Gambar D.5.	Proses Pasteurisasi.....63
Gambar D.6.	Proses Homogenisasi.....64

Gambar D.7.	Proses <i>Aging</i>	64
Gambar D.8.	Proses <i>Churning</i>	64
Gambar D.9.	Pengujian Total Padatan Terlarut dengan Refraktometer.....	65
Gambar D.10.	Pengujian Viskositas dengan Viskosimeter VT-06.....	65
Gambar D.11.	Pengujian <i>Overrun</i> dengan Gelas Ukur 100 mL dan Timbangan Digital Sebanyak 50g	65
Gambar D.12.	Pengujian Laju Leleh	66
Gambar D.13.	Pengujian Organoleptik.....	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu Es Krim Menurut SNI	4
Tabel 2.2. Formulasi Es Krim.....	5
Tabel 2.3. Syarat Minimum Panelis Tidak Terlatih untuk Uji Hedonik.....	21
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan	25
Tabel 3.2. Formula Es Krim Angkak Biji Durian dengan Berbagai Konsentrasi Stevia dan Perbedaan Waktu <i>Aging</i>	27
Tabel 3.3. Formulasi Pembuatan Es Krim untuk Setiap Ulangan.....	27
Tabel 4.1. Total Padatan Terlarut Es Krim Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Stevia.....	33
Tabel 4.2. Viskositas Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Waktu <i>Aging</i> yang Tersarang pada Konsentrasi Stevia	35
Tabel 4.3. <i>Overrun</i> Es Krim Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Waktu <i>Aging</i> Yang Tersarang pada Konsentrasi Stevia	37
Tabel 4.4. Laju Leleh Es Krim Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Waktu <i>Aging</i> yang Tersarang pada Konsentrasi Stevia	39
Tabel 4.5. Rerata Skor Kesukaan <i>Mouthfeel</i>	43
Tabel A.1. Takaran Saji Susu Bubuk <i>Full Cream</i> “Dancow” per 25g	50
Tabel A.2. Takaran Saji Susu Skim Bubuk Merek “Prolac” per 25g	51
Tabel A.3. Spesifikasi <i>Unsalted Butter</i> Merek “Anchor”	52
Tabel A.4. Takaran Saji <i>Lecithin Granules</i> “Origins Healthfood”	52
Tabel A.5. Spesifikasi Stevia Merek “Better Stevia”	53

Tabel E.1.	Total Padatan Terlarut Es Krim Angkak Biji Durian dengan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda	67
Tabel E.2.	ANOVA Total Padatan Terlarut Adonan Es Krim Angkak Biji Durian.....	67
Tabel E.3.	Beda Jarak Nyata Duncan.....	68
Tabel E.4.	Hasil Pengujian DMRT Total Padatan Terlarut Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda.....	68
Tabel E.5.	Viskositas Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda.....	69
Tabel E.6.	ANOVA Viskositas Adonan Es Krim Angkak Biji Durian	69
Tabel E.7.	Beda Jarak Nyata Duncan.....	70
Tabel E.8.	Hasil Pengujian DMRT Viskositas Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda.....	70
Tabel E.9.	<i>Overrun</i> Es Krim Angkak Biji Durian dengan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda	70
Tabel E.10.	ANOVA <i>Overrun</i> Adonan Es Krim Angkak Biji Durian	71
Tabel E.11.	Beda Jarak Nyata Duncan.....	71
Tabel E.12.	Hasil Pengujian DMRT <i>Overrun</i> Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda	72
Tabel E.13.	Laju Leleh Menit Ke-10 Es Krim Angkak Biji Durian dengan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> Yang Berbeda.....	72
Tabel E.14.	ANOVA Laju Leleh Menit Ke-10 Adonan Es Krim Angkak Biji Durian.....	73
Tabel E.15.	Beda Jarak Nyata Duncan.....	73
Tabel E.16.	Hasil Pengujian DMRT Laju Leleh Menit ke-10 Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda.....	73

Tabel E.17. Laju Leleh Menit Ke-20 Es Krim Angkak Biji Durian dengan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda	74
Tabel E.18. ANOVA Laju Leleh Menit ke-20 Adonan Es Krim Angkak Biji Durian.....	74
Tabel E.19. Beda Jarak Nyata Duncan	75
Tabel E.20. Hasil Pengujian DMRT Laju Leleh Menit ke-20 Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda	75
Tabel E.21. Laju Leleh Menit ke-30 Es Krim Angkak Biji Durian dengan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda	75
Tabel E.22. ANOVA Laju Leleh Menit ke-30 Adonan Es Krim Angkak Biji Durian.....	76
Tabel E.23. Beda Jarak Nyata Duncan	76
Tabel E.24. Hasil Pengujian DMRT Laju Leleh Menit ke-30 Adonan Es Krim Angkak Biji Durian dengan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda	77
Tabel E.25. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> terhadap Rasa Es Krim Angkak Biji Durian.....	77
Tabel E.26. ANOVA Perbedaan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> terhadap Tingkat Kesukaan Rasa Es Krim Angkak Biji Durian	79
Tabel E.27. Beda Jarak Nyata Duncan	79
Tabel E.28. Hasil Pengujian DMRT Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Es Krim Angkak Biji Durian dengan Waktu <i>Aging</i> yang Berbeda.....	79
Tabel E.29. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> terhadap <i>Mouthfeel</i> Es Krim Angkak Biji Durian	79
Tabel E.30. ANOVA Perbedaan Konsentrasi Stevia dan Waktu <i>Aging</i> terhadap <i>Mouthfeel</i> Es Krim Angkak Biji Durian	81

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian	51
Lampiran B. Prosedur Sterilisasi Wadah Plastik.....	56
Lampiran C. Kuesioner Organoleptik	58
Lampiran D. Dokumentasi Penelitian	63
Lampiran E. Data Hasil Pengujian dan Analisis Data.....	68