

LAMPIRAN

PROSEDUR ANALISA

Lampiran 1. Analisa Kadar Air (Metoda Thermogravimetri)

Penentuan kadar air dilakukan dengan metoda thermogravimetri (Ranggana, 1986).

Cara kerja :

- Ditimbang 1-2 gram sampel (susu sapi/susu kacang tanah/es krim) dalam botol timbang yang telah diketahui berat konstan.
- Sampel dikeringkan dalam oven pada suhu 105° C selama 3 - 5 jam.
- Didinginkan dalam eksikator selama 15 menit kemudian ditimbang.
- Dioven kembali selama 30 menit dan didinginkan dalam eksikator serta ditimbang.
- Perlakuan pengovenan - pendinginan - penimbangan diulang terus sampai didapatkan berat konstan.
- Kadar air dari sampel ditentukan dengan cara mencari selisih antara berat awal bahan dengan berat bahan setelah dioven (berat akhir):

$$M = \frac{a - b}{a} \times 100\%$$

Keterangan :

- M = kadar air sampel (%)
- a = berat awal sampel (gram)
- b = berat akhir sampel (gram)

Lampiran 2. Analisa Kadar Lemak (Metoda Gerber)

Penentuan Kadar Lemak dilakukan dengan metoda Gerber. Pemilihan metoda ini didasarkan pada sifat fisik bahan yang diamati dan akurasi pengukuran yang diberikan selain dapat dilakukan dengan cepat dan ekonomis dari segi biaya (Soedarmanto, 1988).

Cara Kerja :

- Dimasukkan 10 ml asam sulfat pekat ke dalam tabung Gerber butirometer dengan menggunakan Gerber buret volumetric.
- Dimasukkan 10,75 ml sampel (susu sapi/susu kacang tanah/cairan es krim) dengan Gerber pipet volume ke dalam Gerber butirometer (Kadar lemak maksimal 6%) lewat dinding botol sehingga membentuk suatu lapisan di atas asam sulfat.
- Ditambahkan 1 ml n-amyl alkohol dari Gerber buret volumetrik.
- Gerber butirometer ditutup dengan karet penutup dan campuran dikocok kuat-kuat dengan beberapa kali pembalikan sehingga gumpalan-gumpalan yang terbentuk terlarutkan.
- Gerber butirometer dimasukkan dalam Gerber cakram sentrifus (maksimal 36 sampel) dengan leher Gerber butirometer diletakkan ke arah pusat.
- Gerber cakram sentrifus dijalankan dengan kecepatan konstan (1200 rpm) selama 6 menit.

- Setelah 6 menit Gerber cakram sentrifus dimatikan dan dibuka untuk mengeluarkan Gerber butirometer.
- Tabung Gerber butirometer diletakkan berdiri dengan ditempatkan dalam penangas air suhu 140°F (60°C) selama kira-kira lima menit.
- Setelah 5 menit Gerber butirometer diangkat dan dikeringkan kemudian dilakukan pengukuran kadar lemak yang ada.
- Tinggi lemak yang telah dipisahkan diatur sejajar dengan skala 0 pada Gerber butirometer dengan mengatur tinggi rendah karet penutup. (Jika pengaturan pada skala 0 sulit dilakukan dapat diperhitungkan secara matematis).
- Persentase lemak dapat dilihat pada skala yang ditunjukkan Gerber butirometer.

Catatan : Pengukuran kadar lemak es krim dan susu kacang tanah dilakukan pengenceran untuk mencapai skala butirometer.

Pengenceran yang dilakukan :

50 ml sampel + 50 ml aquadest ---→ 100 ml

Dari 100 ml sampel ini dipipet sesuai dengan Gerber volume pipet 10,75 ml. (Jumlah ini disesuaikan dengan volume Gerber butirometer).

Lampiran 3. Analisa Kadar Protein

Penentuan kadar protein dilakukan dengan menggunakan metoda makro Kjeldahl (Soedarmanto, 1988).

Cara Kerja :

- Ditimbang sampel sebanyak lebih kurang 1 gram dan dimasukkan ke dalam labu Kjeldahl yang telah diberi batu didih, kemudian ditambahkan 1 tablet Kjeldahl (selenium) dan 20 ml asam sulfat pekat.
- Labu Kjeldahl dipasang pada rak destruksi dan proses pendestruksian dilakukan sampai terbentuk cairan yang berwarna hijau jernih.
- Setelah proses destruksi selesai labu Kjeldahl didinginkan selama 30 menit (didiatkan di rak).
- Hasil destruksi ditambah 100 ml aquadest dingin dan 100 ml NaOH 10 N (40%), kemudian ditambah sedikit serbuk seng (Zn).
- Labu Kjeldahl dipasang pada rak destilasi dan proses destilasi dapat dijalankan.
- Destilat ditampung pada erlenmeyer yang telah berisi 50 ml HCl 0,1 N dan telah diberi 2 tetes indikator methyl red (Ujung destilator harus tercelup dalam HCl).
- Destilat ditampung sebanyak 100-150 ml, kemudian destilat yang keluar dites dengan kertas indikator untuk menentukan apakah destilasi dapat diakhiri. (jika pH basa maka destilasi dilanjutkan, jika netral maka destilasi diakhiri).
- Setelah destilasi dihentikan maka destilat yang tertampung dititrasi dengan NaOH 0,1 N yang telah distandarisasi sampai terbentuk warna kuning.

- Persen kadar protein dapat dihitung dengan rumus berikut ini :

$$\text{Kadar protein} = \frac{(\text{ml A} - \text{ml B}) \times \text{N NaOH} \times 14 \times \text{FK}}{\text{Berat sampel (gr)} \times 1000} \times 100 \%$$

Keterangan :

- A = titrasi blanko (ml)
- B = titrasi sampel (ml)
- FK = Faktor koreksi

Lampiran 4. Analisa Persen Overrun

Penentuan "*overrun*" dilakukan dengan menggunakan perhitungan berat dan volume (Arbuckle, 1977).

Cara Kerja :

- Diukur volume 100 ml campuran dalam wadah silinder dari alumunium yang telah diketahui beratnya.
- Ditimbang berat campuran (A gram).
- Diukur volume 100 ml es krim dalam wadah silinder dari alumunium yang telah diketahui beratnya.
- Ditimbang berat es krim (B gram).
- "*Overrun*" dapat dihitung dengan rumus berikut ini :

$$\text{Persen overrun} = \frac{B - A}{A} \times 100\%$$

Keterangan :

- B = Berat es krim (gram)
- A = Berat campuran (gram)

Lampiran 5. Analisa Viskositas

Penentuan viskositas sampel dilakukan dengan

menggunakan viskosimeter Brookfield RVT.

- Sampel (susu sapi/susu kacang tanah/es krim) ditempatkan dalam beaker glass 600 ml sebanyak 500 ml.
- Spindle dipasang dan rpm disetel pada angka terendah.
- Spindle dimasukkan kedalam adonan sampai batas spindle tercelup.
- Dilakukan pengukuran viskositas dengan menjalankan viskosimeter.
- Nilai yang terbaca pada viskosimeter, nomor spindle dan rpm yang dipergunakan dicatat untuk menentukan besarnya viskositas (cps).

Lampiran 6. Analisa Globula Lemak

Pengamatan globula lemak dilakukan dengan menggunakan photo mikroskop.

- Es krim dicairkan dengan pencairan langsung (tanpa pemanasan).
- Dibuat preparat masing-masing untuk susu sapi, susu kacang tanah, dan es krim untuk masing-masing kombinasi.
- Dilakukan pemotretan dengan perbesaran (15x10).

Lampiran 7. Analisa Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan metoda "*Hedonic Scale Scoring*" yang meliputi meliputi uji kesukaan terhadap tekstur serta aroma dan rasa. Contoh kuesioner dapat dilihat pada halaman berikut ini.

Kuessioner

Tanggal :
 Nama panelis :
 Produk : Es krim
 Pengujian : Tekstur/Aroma dan Rasa*

Dihadapan saudara terdapat sembilan sampel es krim, saudara diminta untuk menilai produk es krim tersebut berdasarkan atas kesukaan saudara dengan memberikan tanda (v) pada pernyataan-pernyataan tersebut di bawah ini. Harap diingat bahwa hanya saudara seorang yang dapat menyatakan apa yang saudara sukai. Setelah itu saudara diminta untuk memberikan komentar pada kolom yang tersedia, suatu pernyataan yang bijaksana dari saudara akan sangat membantu kami.

	Kode sampel								
	123								
Amat sangat menyukai									
Sangat menyukai									
Menyukai									
Agak menyukai									
Bukan menyukai/ tidak menyukai									
Agak tidak menyukai									
Tidak menyukai									
Sangat tidak menyukai									
Amat sangat tidak menyukai									

*1) Caret yang tidak perlu

Komentar :

Keterangan :

- 9 = Amat sangat menyukai
- 8 = Sangat menyukai
- 7 = Menyukai
- 6 = Agak menyukai
- 5 = Bukan menyukai/tidak menyukai
- 4 = Agak tidak menyukai
- 3 = Tidak menyukai
- 2 = Sangat tidak menyukai
- 1 = Amat sangat tidak menyukai

Lampiran 8A. Hasil Pengamatan Kadar Air Es Krim (%).

Perlakuan	Kelompok			Total
	I	II	III	
C1S1	69,62	69,53	69,60	208,75
C1S2	69,90	69,87	70,01	209,78
C1S3	70,06	70,10	70,09	210,25
C2S1	69,62	69,52	69,50	208,64
C2S2	69,76	69,87	69,72	209,35
C2S3	69,99	70,02	70,11	210,12
C3S1	69,54	69,41	69,37	208,32
C3S2	69,82	69,86	69,87	209,55
C3S3	70,01	69,95	70,02	209,98
Total	628,32	628,13	628,29	1884,74

Lampiran 8B. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Air Es Krim.

Sumber Keragaman	db	JK	RJK	F _{Hit}	F Tabel	
					0,01	0,05
Cy	2	0,0512	0,025600	6,60**	6,23	3,63
Sy	2	1,2274	0,613700	158,13**	6,23	3,63
CSy	4	0,0251	0,006275	1,62	4,77	3,01
Ky	2	0,0023	0,001150	0,30	6,23	3,63
Ey	16	0,0621	0,003881			
Total	26	1,3681				

Keterangan : *) Berbeda nyata
 **) Berbeda sangat nyata

Lampiran 9A. Hasil Pengamatan Kadar Lemak Es Krim (%).

Perlakuan	Kelompok			Total
	I	II	III	
C1S1	9,20	9,25	9,25	27,70
C1S2	10,00	10,00	10,00	30,00
C1S3	10,40	10,55	10,50	31,45
C2S1	9,30	9,30	9,35	27,95
C2S2	10,10	10,15	10,10	30,35
C2S3	10,50	10,55	10,55	31,60
C3S1	9,25	9,25	9,25	27,75
C3S2	10,00	10,10	10,10	30,20
C3S3	10,40	10,60	10,50	31,50
Total	89,15	89,75	89,60	268,50

Lampiran 9B. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Lemak Es Krim.

Sumber Keragaman	db	JK	RJK	F _{Hit}	F Tabel	
					0,01	0,05
Cy	2	0,0317	0,015830	10,89 ^{**}	6,23	3,63
Sy	2	7,0906	3,545300	2434,96 ^{**}	6,23	3,63
CSy	4	0,0044	0,001100	0,76	4,77	3,01
Ky	2	0,0217	0,010850	7,45 ^{**}	6,23	3,63
Ey	16	0,0233	0,001456			
Total	26	7,1717				

Keterangan : *) Berbeda nyata
 **) Berbeda sangat nyata

Lampiran 10A. Hasil Pengamatan Kadar Protein Es Krim.

Perlakuan	Kelompok			Total
	I	II	III	
C1S1	2,65	2,62	2,68	7,95
C1S2	2,76	2,83	2,87	8,46
C1S3	2,96	2,89	2,92	8,77
C2S1	2,69	2,70	2,73	8,12
C2S2	2,74	2,78	2,86	8,38
C2S3	3,02	2,93	2,98	8,93
C3S1	2,69	2,74	2,78	8,21
C3S2	2,83	2,79	2,86	8,48
C3S3	2,99	2,98	3,01	8,98
Total	25,33	25,26	25,69	76,28

Lampiran 10B. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Protein Es Krim.

Sumber Keragaman	db	JK	RJK	F _{Hit}	F Tabel	
					0,01	0,05
Cy	2	0,0133	0,006650	5,88*	6,23	3,63
Sy	2	0,3219	0,160950	142,31**	6,23	3,63
CSy	4	0,0082	0,002050	1,81	4,77	3,01
Ky	2	0,0118	0,005900	5,22*	6,23	3,63
Ey	16	0,0181	0,001131			
Total	26					

Keterangan : *) Berbeda nyata
 **) Berbeda sangat nyata

Lampiran 11A. Hasil Pengamatan Viskositas Es Krim.

Perlakuan	Kelompok			Total
	I	II	III	
C1S1	55	55	55	165
C1S2	65	67,5	65	197,5
C1S3	80	80	80	240
C2S1	205	200	210	615
C2S2	355	370	370	1095
C2S3	720	700	710	2130
C3S1	1020	1000	1000	3020
C3S2	1450	1470	1480	4400
C3S3	1740	1780	1760	5280
Total	5690	5722,5	5730	17142,5

Lampiran 11B. Hasil Analisa Sidik Ragam Viskositas Es Krim.

Sumber Keragaman	db	JK	RJK	F _{Hit}	F Tabel	
					0,01	0,05
Cy	2	8715944,908	4357972,454	37956,6**	6,23	3,63
Sy	2	823550,464	411775,232	3586,43**	6,23	3,63
CSy	4	442198,148	110549,537	962,85**	4,77	3,01
Ky	2	100,464	50,232	0,44	6,23	3,63
Ey	16	1837,036	114,815			
Total	26	9983631,020				

Keterangan : *) Berbeda nyata
 **) Berbeda sangat nyata

Lampiran 12A. Hasil Pengamatan Overrun Es Krim.

Perlakuan	Kelompok			Total
	I	II	III	
C1S1	36,63	36,42	36,17	109,22
C1S2	36,97	36,42	36,87	110,26
C1S3	33,81	35,12	34,62	103,55
C2S1	40,21	40,82	41,10	122,13
C2S2	42,67	43,11	42,47	128,25
C2S3	43,11	44,32	43,54	130,97
C3S1	43,44	43,76	44,42	131,62
C3S2	44,19	44,37	45,11	133,67
C3S3	46,32	45,89	46,48	138,69
Total	367,35	370,23	370,78	1108,36

Lampiran 12B. Hasil Analisa Sidik Ragam Overrun Es Krim.

Sumber Keragaman	db	JK	RJK	F _{Hit}	F Tabel	
					0,01	0,05
Cy	2	387,6386	193,819300	1054,83**	6,23	3,63
Sy	2	7,0645	3,532250	19,22**	6,23	3,63
CSy	4	24,1178	6,029450	32,81**	4,77	3,01
Ky	2	0,7541	0,377050	2,05	6,23	3,63
Ey	16	2,9399	0,183744			
Total	26	422,5149				

Keterangan : *) Berbeda nyata
 **) Berbeda sangat nyata

Lampiran 13A. Hasil Pengamatan Tekstur Es Krim
(Uji Organoleptik).

Ulangan	Kode Sampel									Total
	123	132	321	231	213	312	432	234	342	
1	6	6	7	7	8	7	9	9	9	68
2	4	4	4	7	3	8	6	7	8	51
3	3	3	3	8	9	3	3	8	5	45
4	4	3	2	4	7	4	7	7	4	42
5	2	1	1	3	6	2	7	7	7	36
6	6	5	5	6	6	7	6	6	7	54
7	7	6	5	7	6	4	6	5	5	51
8	6	5	5	3	3	7	5	8	5	47
9	6	5	3	3	9	7	3	7	3	46
10	7	3	3	7	7	6	8	7	6	54
11	1	2	3	8	7	6	9	7	7	50
12	6	5	3	4	6	5	7	6	4	46
13	6	6	4	5	7	7	5	7	5	52
14	5	3	2	7	8	5	7	6	5	48
15	7	2	1	7	8	8	8	9	8	58
16	3	2	2	6	6	5	8	8	6	46
17	8	2	1	9	6	7	3	5	4	45
18	3	5	6	3	6	3	6	6	3	41
19	6	2	4	6	5	7	7	7	7	51
20	7	6	3	6	7	4	5	6	3	47
21	7	6	4	5	8	7	3	4	3	47
22	3	4	5	8	8	7	7	7	7	56
23	6	7	6	6	7	7	5	4	5	53
24	3	5	3	6	6	4	6	5	5	43
25	7	4	4	8	7	7	8	7	7	59
26	5	2	2	6	6	3	8	7	7	46
27	7	6	8	7	8	7	7	3	2	55
28	6	2	2	9	9	6	7	6	4	51
29	5	5	4	8	7	6	7	8	8	58
30	7	7	6	7	7	7	8	7	6	62
31	6	5	5	7	8	5	6	7	6	55
32	6	7	6	6	6	6	8	8	6	59
33	6	3	2	5	4	6	8	8	4	46
34	5	5	4	5	6	6	8	6	7	52
35	4	6	7	6	7	9	6	7	4	56
36	7	8	9	4	8	8	9	8	9	70
37	7	4	5	7	5	6	7	7	7	55
38	7	8	6	8	8	8	7	8	7	67
39	6	2	2	6	7	6	8	9	8	54
40	5	5	5	7	7	6	7	7	6	55

41	6	7	3	7	7	3	8	7	7	55
42	6	7	4	8	7	6	7	6	7	58
43	3	6	4	7	7	6	8	8	6	55
44	6	6	7	6	6	6	7	6	6	56
45	6	7	4	9	8	8	9	7	7	65
46	6	6	3	7	7	7	8	8	8	60
47	6	7	3	3	4	6	7	7	7	50
48	6	6	5	7	7	6	8	8	8	61
49	6	5	3	7	6	6	5	4	3	45
50	6	7	3	6	7	4	5	8	4	50
51	6	7	3	6	5	6	7	6	7	53
52	6	5	4	7	6	6	6	4	3	47
53	5	6	5	7	6	7	7	6	5	54
54	7	6	5	8	5	4	4	6	6	51
55	1	5	1	4	4	6	6	6	6	39
56	6	7	3	7	7	6	7	7	7	57
57	6	7	6	7	7	7	7	7	6	60
58	5	5	4	6	6	4	4	5	5	44
59	3	4	2	5	4	5	8	4	7	42
60	4	4	4	6	4	4	6	6	6	44
Total	324	297	238	377	389	352	399	395	352	3123
Rata =	5,40	4,95	3,97	6,28	6,48	5,87	6,65	6,58	5,87	19759
	1696	1659	1128	2509	2637	2198	2793	2713	2226	

Lampiran 13B. Hasil Analisa Sidik Ragan Tekstur Es Krim.

Sumber Keragaman	db	JK	RJK	F _{Hit}	F Tabel	
					0,01	0,05
Cy	2	278,21111	139,10556	66,88**	4,61	3,00
Sy	2	82,67778	41,33889	19,87**	4,61	3,00
CSy	4	16,31111	4,07778	1,96	3,32	2,37
Ky	59	338,76111	5,74171	2,76**	1,47	1,32
Ey	472	981,68889	2,07985			
Total	539					

Keterangan = *) Berbeda nyata
 **) Berbeda sangat nyata

Lampiran 14A. Hasil Pengamatan Aroma dan Rasa Es Krim
(Uji Organoleptik).

Ulangan	Kode Sampel									Total
	123	132	321	231	213	312	432	234	342	
1	4	3	4	7	6	7	6	8	4	49
2	6	3	4	7	7	7	7	7	7	55
3	7	7	7	6	8	9	3	6	3	56
4	4	3	4	5	6	6	4	7	6	45
5	7	6	6	3	7	6	4	9	8	56
6	6	5	6	5	6	7	6	5	5	51
7	6	4	3	6	7	5	6	5	4	46
8	7	8	7	6	8	9	3	3	3	54
9	3	3	6	8	8	8	6	7	6	55
10	5	6	6	6	6	4	6	3	5	47
11	3	4	6	7	8	8	8	9	8	62
12	2	4	3	9	8	7	7	1	2	43
13	1	1	1	7	6	8	6	6	8	44
14	6	6	7	8	7	8	8	7	6	63
15	5	6	4	6	5	7	6	6	7	52
16	6	6	5	7	6	5	7	6	7	55
17	5	6	5	6	5	5	5	5	4	46
18	4	5	6	7	6	7	7	6	3	51
19	5	6	6	7	7	7	6	6	5	55
20	7	7	4	7	7	3	7	3	4	49
21	4	6	5	6	8	4	7	8	8	56
22	6	6	5	7	7	5	8	7	7	58
23	7	7	4	4	6	6	7	7	7	55
24	7	7	3	6	6	2	8	7	7	53
25	6	3	3	4	4	4	8	7	7	46
26	9	7	8	6	7	7	6	9	9	68
27	4	5	5	7	7	6	4	5	6	49
28	6	6	4	7	7	6	8	9	8	61
29	6	6	4	8	9	6	7	6	7	59
30	7	6	7	6	5	8	3	3	3	48
31	6	6	5	6	6	4	6	6	5	50
32	4	4	2	6	4	7	7	5	3	42
33	7	7	6	6	5	5	6	3	3	48
34	3	6	4	6	5	6	6	4	3	43
35	2	2	3	5	6	7	7	8	8	48
36	4	6	6	7	5	8	8	7	7	58
37	4	4	6	7	6	8	8	9	7	59
38	9	5	6	9	4	7	6	3	2	51
39	7	6	7	7	8	7	6	7	5	60
40	8	6	5	8	9	5	6	6	4	57

41	7	8	6	6	7	7	5	8	8	62
42	8	4	3	6	2	5	7	7	7	49
43	4	3	5	5	5	4	6	8	7	47
44	6	3	2	7	6	3	6	8	7	48
45	9	3	4	4	3	5	2	1	2	33
46	9	7	8	4	8	9	3	2	1	51
47	4	3	3	4	5	6	5	5	5	40
48	7	6	7	3	6	7	7	7	7	57
49	6	7	6	6	6	7	7	2	1	48
50	5	5	6	5	7	6	6	6	5	51
51	6	6	6	7	7	5	6	6	6	55
52	8	3	2	6	3	5	7	7	7	48
53	8	5	7	6	6	6	7	8	4	57
54	3	2	8	7	8	8	6	7	3	52
55	9	8	7	9	9	6	7	7	8	70
56	7	6	4	8	7	8	6	8	7	61
57	8	6	7	7	7	8	6	7	7	63
58	6	1	1	6	4	4	8	7	7	44
59	7	6	6	7	6	5	6	6	6	55
60	7	6	6	6	7	4	6	6	6	54
Total	349	308	302	377	377	369	369	364	333	3148
Rata=	5,82 2245	5,13 1758	5,03 1698	6,28 2473	6,28 2501	6,15 2423	6,15 2387	6,07 2448	5,55 2101	20034

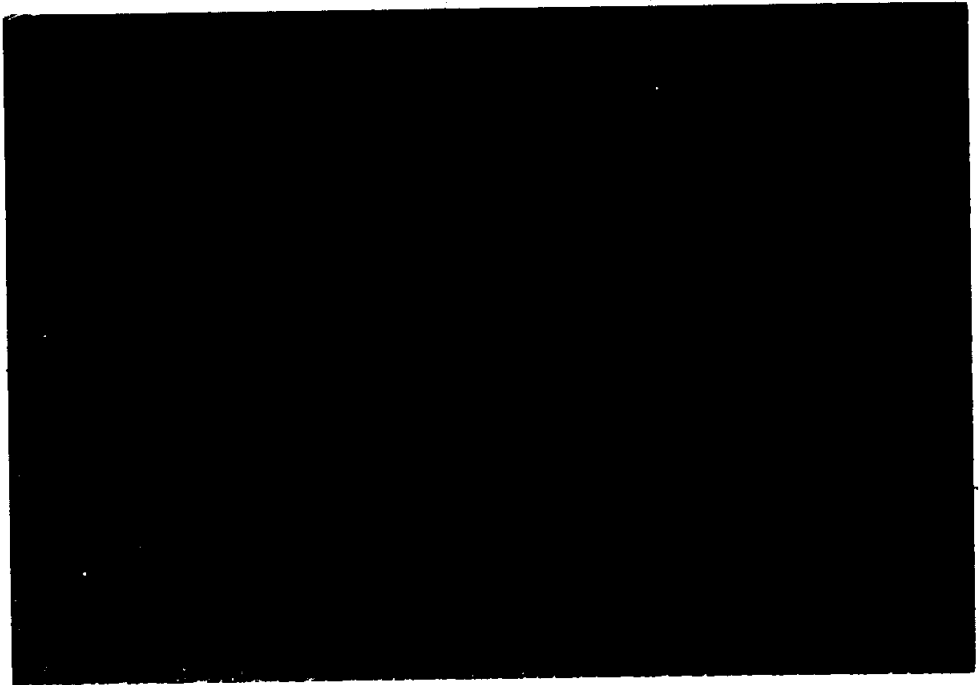
Lampiran 14B. Hasil Analisa Sidik Ragam Aroma dan Rasa Es Krim.

Sumber Keragaman	db	JK	RJK	F _{Hit}	F Tabel	
					0,01	0,05
Cy	2	77,02593	38,51297	14,49**	4,61	3,00
Sy	2	23,00371	11,50185	4,33*	4,61	3,00
CSy	4	12,19629	3,04907	1,15	3,32	2,37
Ky	59	315,88149	5,35392	2,01**	1,47	1,32
Ey	472	1254,21852	2,65724			
Total	539	1682,32593				

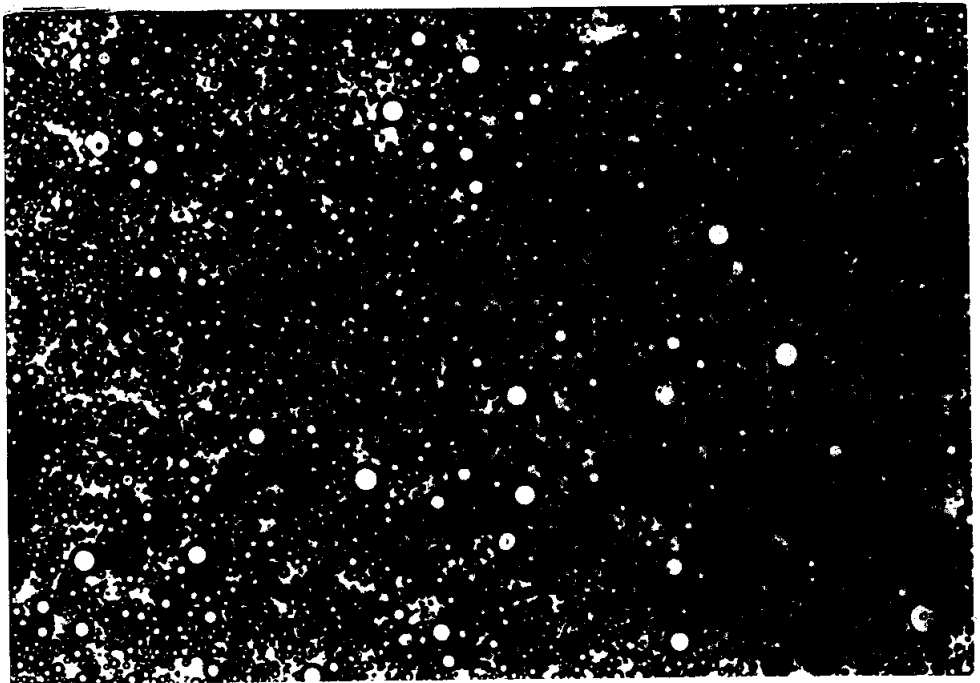
Keterangan = **) Berbeda sangat nyata

*) Berbeda nyata

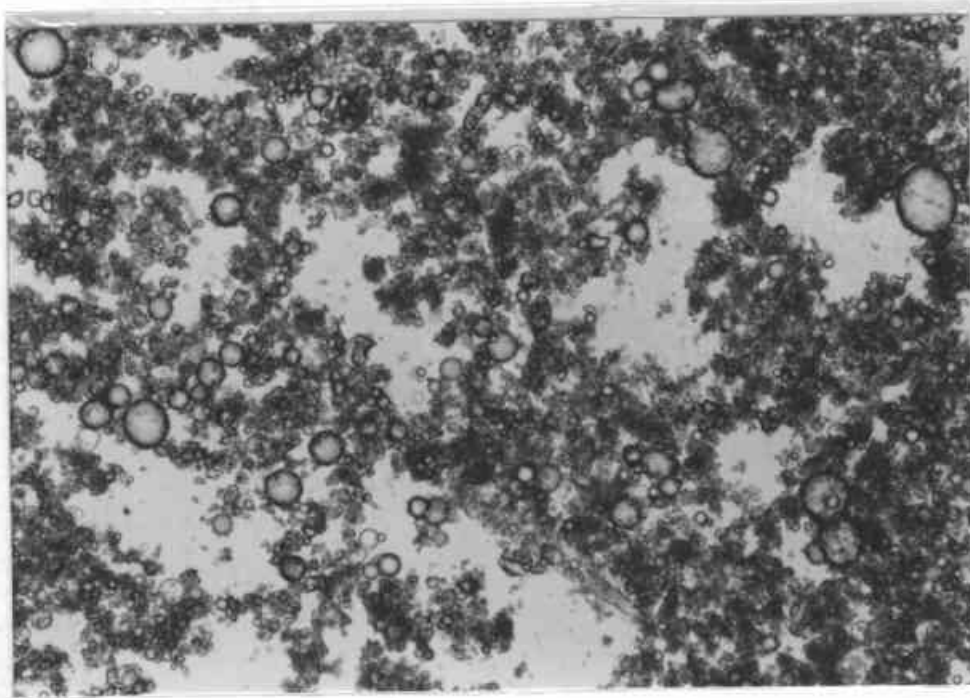
Lampiran 15A. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Susu Sapi.
(Susu Sapi Segar)



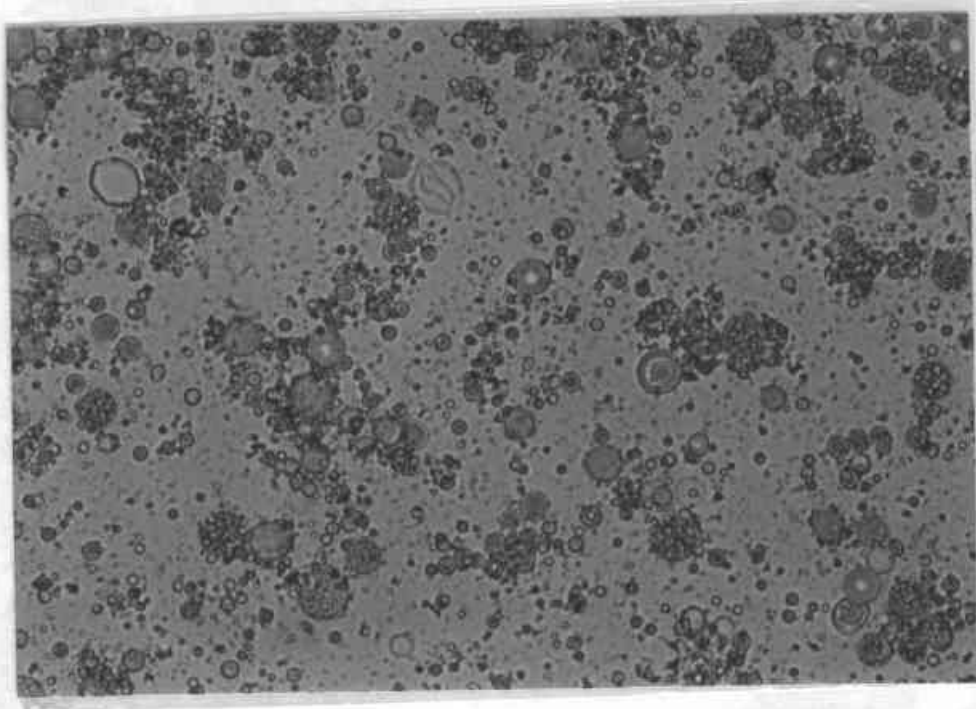
Lampiran 15B. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Susu Kacang
Tanah. (Susu Kacang Tanah Segar)



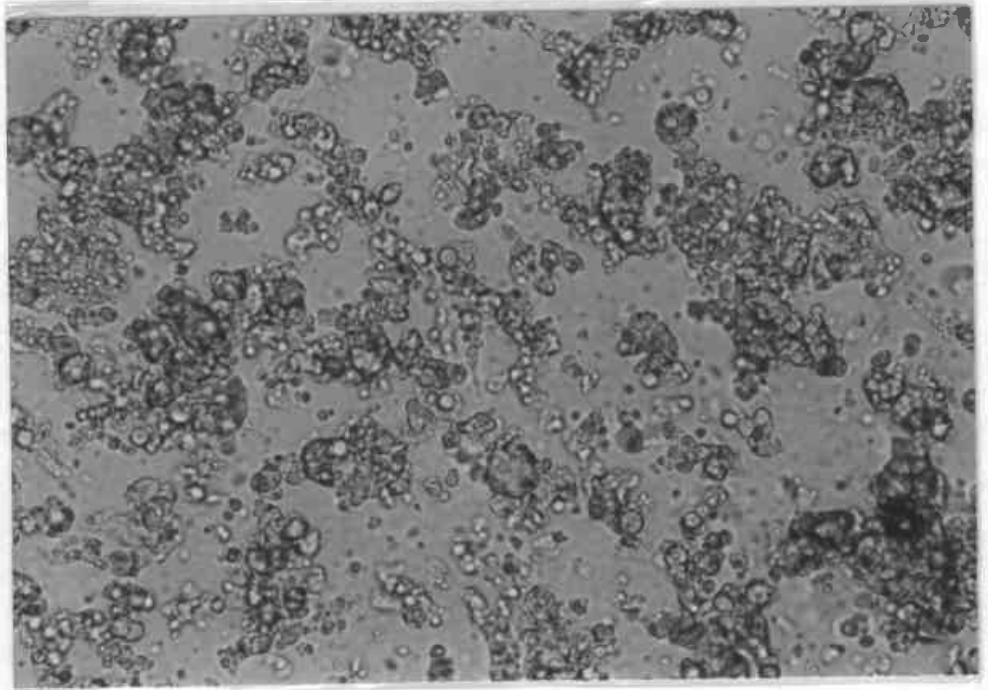
Lampiran 16A. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Susu Sapi.
(Penyimpanan 7 hari)



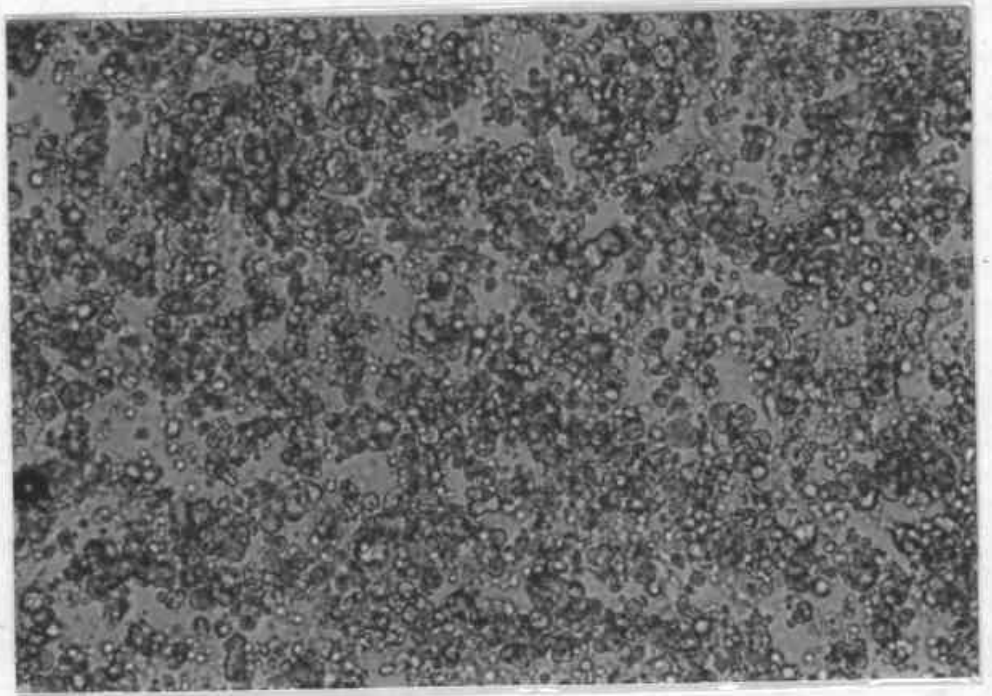
Lampiran 16B. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Susu Kacang
Tanah. (Penyimpanan 7 hari)



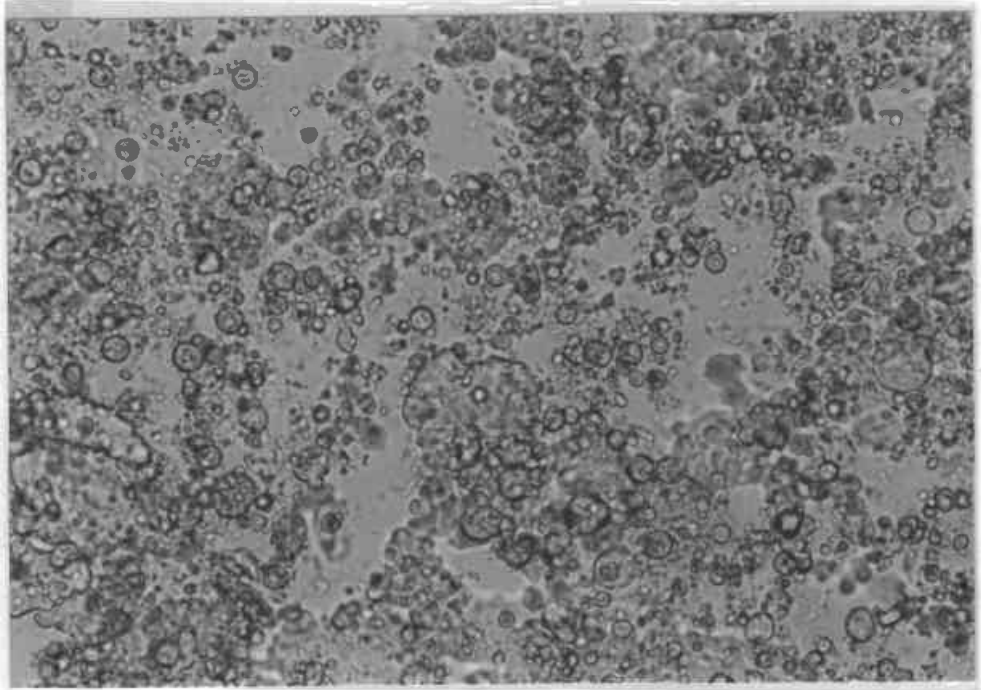
Lampiran 17A. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 25% SKT ; 0,15% Na-CMC)



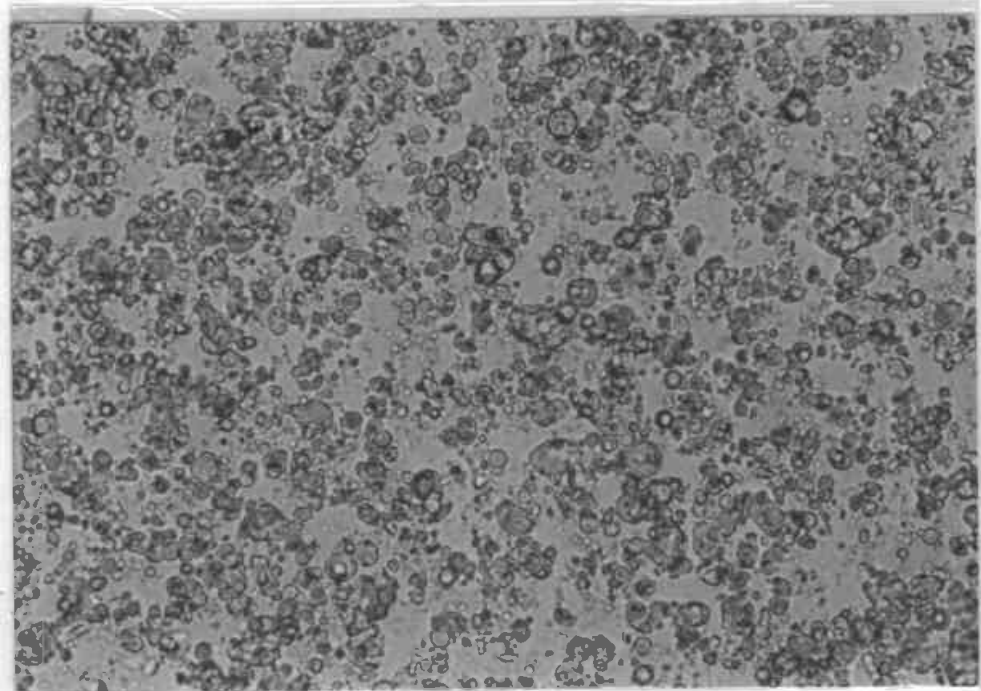
Lampiran 17B. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 50% SKT ; 0,15% Na-CMC)



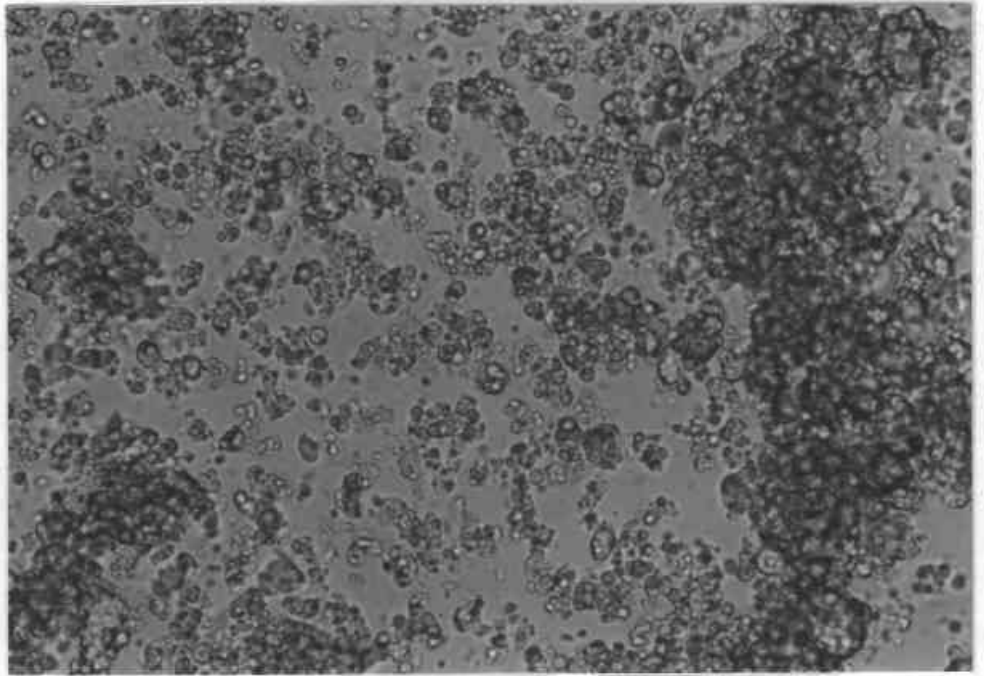
Lampiran 17C. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 75% SKT ; 0,15% Na-CMC)



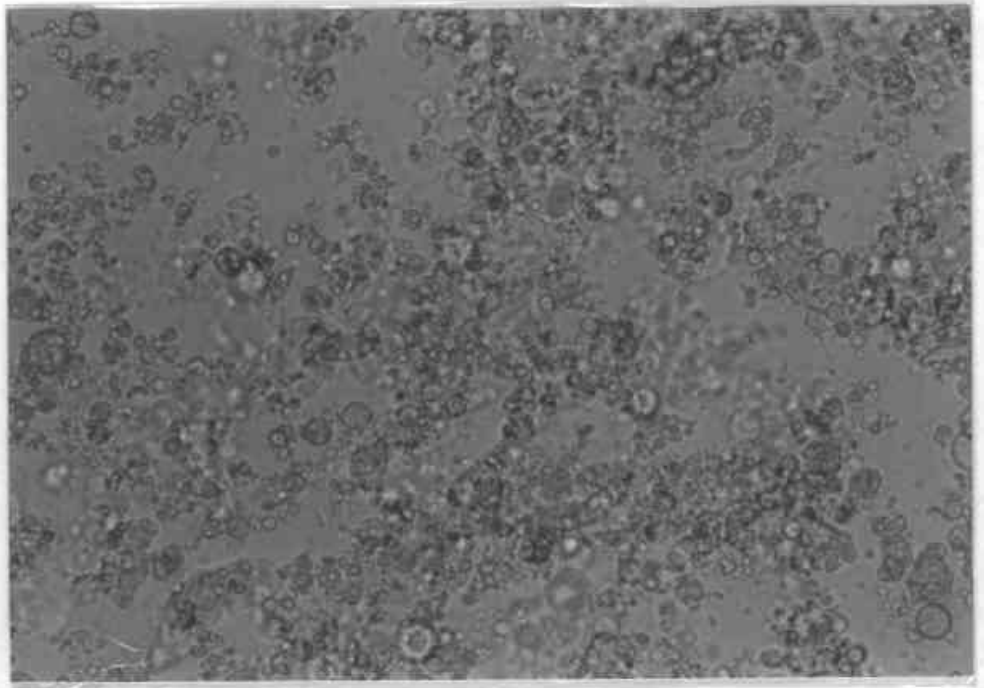
Lampiran 17D. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 25% SKT ; 0,30% Na-CMC)



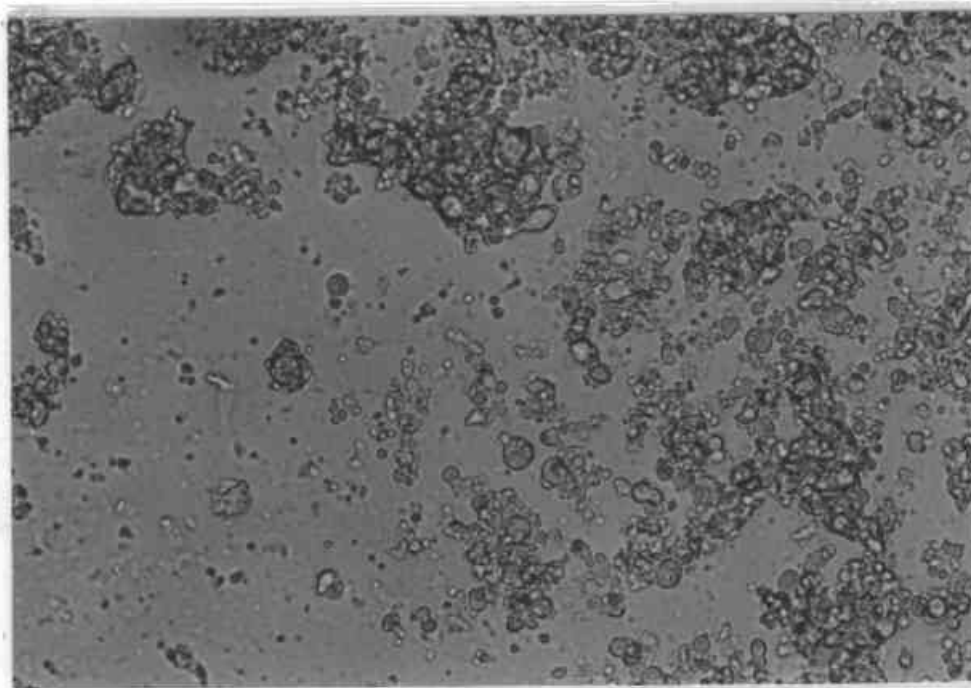
Lampiran 17E. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 50% SKT ; 0,30% Na-CMC)



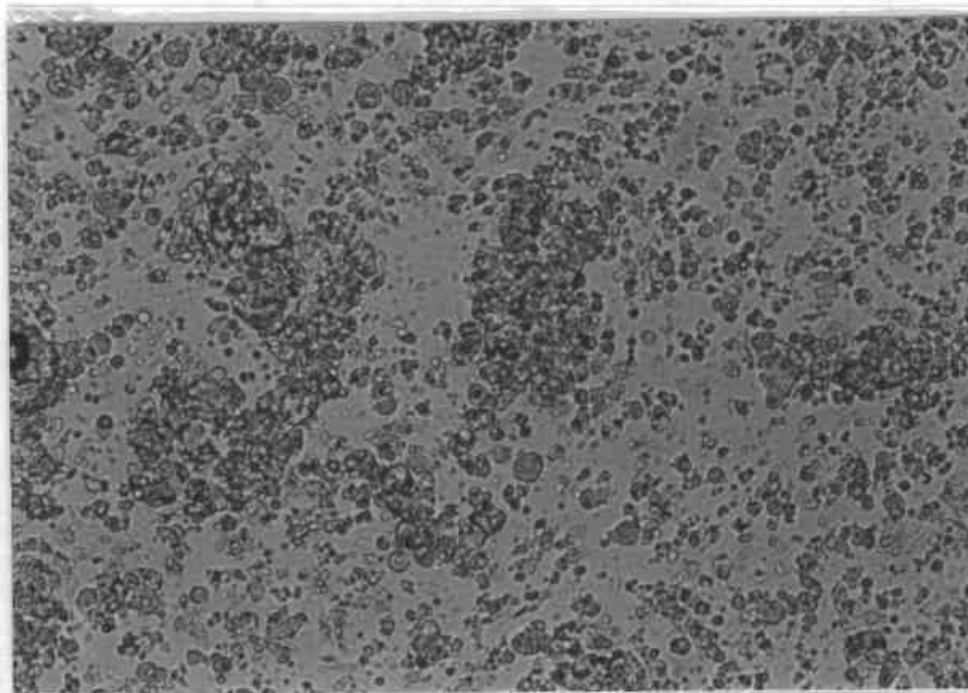
Lampiran 17F. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 75% SKT ; 0,30% Na-CMC)



Lampiran 17G. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 25% SKT ; 0,45% Na-CMC)



Lampiran 17H. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 50% SKT ; 0,45% Na-CMC)



Lampiran 17I. Gambar Photo Mikroskop Globula Lemak Es Krim.
(Kombinasi 75% SKT ; 0,45% Na-CMC)

