

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN | iii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iv |
| LEMBAR PERNYATAAN | v |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI | vi |
| BIODATA PENULIS | vii |
| ABSTRAK | viii |
| KATA PENGANTAR | x |
| DAFTAR ISI | xii |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| DAFTAR GRAFIK | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 3 |
| C. Pembatasan Masalah | 3 |
| D. Perumusan Masalah | 3 |
| E. Tujuan Penelitian | 4 |
| F. Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS | 9 |
| A. Stroberi | 5 |
| B. Gelatin | 6 |
| C. Antioksidan | 10 |
| D. Nata | 13 |
| E. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terhadap Kualitas Nata | 17 |
| F. Stater Nata | 19 |
| G. Analisis Zat Gizi | 21 |
| H. Uji Aktivitas Antioksidan | 22 |
| I. Daya Terima | 24 |

| | |
|---|----|
| J. Analisis Data | 28 |
| K. Kerangka Berfikir | 28 |
| L. Kerangka Konsep | 30 |
| M. Hipotesis..... | 31 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 32 |
| B. Bahan dan Alat..... | 32 |
| C. Instrumen Penelitian | 34 |
| D. Jenis Penelitian..... | 35 |
| E. Proses Pembuatan | 37 |
| F. Pengujian Daya Terima..... | 38 |
| G. Analisis Proksimat | 38 |
| H. Uji Aktivitas Antioksidan | 41 |
| I. Analisis Data Anova | 43 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN | |
| A. Penentuan Formulasi Pembuatan Nata De Strawberry | 44 |
| B. Deskripsi Produk..... | 45 |
| C. Hasil Uji Nilai Gizi | 46 |
| D. Uji Antioksidan..... | 48 |
| E. Uji Daya Terima..... | 49 |
| BAB V PEMBAHASAN | |
| A. Analisis Nilai Zat Gizi | 54 |
| B. Analisis Antioksidan..... | 61 |
| C. Analisis Organoleptik | 63 |
| BAB VI PENUTUP | |
| A. Kesimpulan | 69 |
| B. Saran..... | 69 |
| DAFTAR PUSTAKA | 70 |
| LAMPIRAN | 77 |