

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
BIODATA.....	iv
ABSTRAK.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Pembatasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian	4
F. Hipotesis	4
G. Manfaat Penelitian	6
H. Keterbaruan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Deskripsi Teoritis.....	9
1. Oksidasi.....	9
2. Penyakit Degeneratif.....	9
3. Antioksidan.....	10

4. Penilaian Organoleptik.....	13
5. Proksimat	15
6. Wortel	17
7. Jeruk <i>Sunkist</i>	20
8. Produk Selai	21
9. Proses Pengolahan	25
B. Kerangka Berfikir	27
C. Kerangka Konsep.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
B. Desain Penelitian	29
C. Alat dan Bahan.....	29
D. Tahapan Penelitian.....	30
E. Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN	37
A. Deskripsi Produk.....	37
B. Tingkat Penerimaan Produk.....	37
C. Karakteristik Organoleptik.....	39
D. Kandungan Gizi	41
E. Aktivitas Antioksidan	43
BAB V PEMBAHASAN	45
A. Deskripsi Produk.....	45
B. Penilaian Organoleptik.....	46
C. Kandungan Gizi	51
D. Aktivitas Antioksidan	58
E. Keterbatasan Penelitian.....	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60

B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	

