

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.5.1 Tujuan Umum .....	5
1.5.2 Tujuan Khusus.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	6

1.6.1	Manfaat Bagi Penulis.....	6
1.6.2	Manfaat Bagi Industri .....	6
1.6.3	Manfaat Bagi Masyarakat.....	6

## **BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS**

2.1	Deskripsi Teoritis.....	7
2.1.1	Sirup.....	7
2.1.2	Buah Melodi/Pepino.....	11
2.1.3	Buah Melon.....	14
2.1.4	Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	18
2.1.5	Zat Gizi.....	20
2.1.6	Karbohidrat.....	22
2.1.7	Gula.....	23
2.1.8	Vitamin C.....	24
2.1.9	Serat.....	26
2.1.10	Daya Terima.....	28
2.2	Kerangka Berfikir.....	30
2.3	Kerangka Konsep.....	31
2.4	Hipotesis.....	31

## **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
3.1.1	Pembuatan Sirup Buah Melodi.....	32
3.1.2	Pembuatan Sirup Buah Melon.....	32
3.1.3	Uji Daya Terima.....	32

3.1.4	Penelitian Zat Gizi.....	32
3.2	Metode Penelitian.....	33
3.2.1	Proses Pembuatan Sirup Buah Melodi.....	34
3.2.2	Proses Pembuatan Sirup Buah Melon.....	35
3.3	Penelitian Komposisi Zat Gizi.....	36
3.3.1	Penetapan Karbohidrat dengan Metode Luff Schoorl.....	36
3.3.2	Penetapan Kadar Gula (Total Padatan Terlarut (% brix)) dengan Metode ABBE Refraktometer.....	37
3.3.3	Penetapan Kadar Vitamin C dengan Metode Spektrofotometri...38	
3.3.4	Penetapan Kadar Serat dengan Metode Gravimetri.....	38
3.4	Tehnik Pengambilan Sampel.....	38
3.5	Instrumen Penelitian.....	40
3.6	Tehnik Analisis Data.....	44
3.6.1	Uji Daya Terima.....	44
3.6.2	Uji Beda.....	45

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN**

4.1	Deskripsi Data.....	47
4.1.1	Faktor Keterbatasan dalam Penelitian.....	47
4.1.2	Penelitian Pendahuluan.....	48
4.1.3	Penelitian Utama.....	49
	1. Komposisi Bahan Pembuatan Sirup.....	49
	2. Komposisi Zat Gizi.....	50
	a. Karbohidrat.....	51

b. Gula.....	52
c. Vitamin C.....	53
d. Serat.....	53
4.2 Analisis Data.....	54
4.2.1 Penilaian Terhadap Aroma.....	55
4.2.2 Penilaian Terhadap Warna.....	60
4.2.3 Penilaian Terhadap Rasa.....	65
4.2.4 Penilaian Terhadap Tingkat Kesukaan.....	70

## **BAB V PEMBAHASAN**

5.1 Deskripsi Data.....	76
5.1.1 Penelitian Pendahuluan.....	76
5.1.2 Penelitian Utama.....	76
1. Komposisi Kadar Karbohidrat.....	77
2. Komposisi Kadar Gula (Total Padatan Terlarut).....	78
3. Komposisi Kadar Vitamin C.....	80
4. Komposisi Kadar Serat Kasar.....	81
5.1.3 Penelitian Organoleptik.....	82
1. Terhadap Aroma.....	82
2. Terhadap Warna.....	85
3. Terhadap Rasa.....	89
4. Terhadap Tingkat Kesukaan.....	91

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Kesimpulan.....	94
---------------------	----

6.2	Saran.....	95
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>97</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>105</b>