

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT.....	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1 Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitain.....	4
E. Keterbaruan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>).....	7
B. Selai.....	10
C. Sorbitol.....	12
D. Vitamin C.....	13
E. Serat.....	14
F. Gula Reduksi.....	14
G. Uji Hedonik.....	15

H.	Organoleptik.....	15
I.	Kerangka Berpikir.....	18
J.	Kerangka Konsep.....	20
K.	Hipotesis Penelitian.....	21
BABA III	METODOLOGI PENELITIAN.....	22
A.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
	1. Tempat Penelitian.....	22
	2. Waktu Penelitian.....	22
B.	Sasaran Produk.....	22
B.	Jenis Penelitian.....	22
C.	Rancangan Peneltian.....	22
D.	Bahan dan Alat.....	23
E.	Bahan.....	23
F.	Alat.....	23
G.	Prosedur Penelitian.....	23
	1. Pembuatan Bubur Buah Naga Merah.....	23
	2. Pembuatan Selai Buah Naga.....	24
	3. Uji Kadar Vitamin C.....	25
	4. Uji Kadar Serat.....	26
	5. Uji Gula Reduksi.....	27
	6. Penelitian Organoleptik.....	28
H.	Instrumen Penelitian.....	28
	1. Definisi Konseptual.....	29
	2. Definisi Operasional.....	30
I.	Teknik Pengumpulan Data.....	33
J.	Pelaksanaan Penelitian.....	34
K.	Analaisis Data.....	34
	1. Analisis Univariat.....	34
	2. Uji Statistik.....	34
BAB IV	HASIL PENELITIAN.....	35

A.	Deskripsi dan Formulasi Produk.....	35
B.	Hasil Analisis Vitamin C.....	36
C.	Hasil Analisis Serat.....	36
D.	Hasil Analisis Gula Reduksi.....	37
E.	Hasil Uji Daya Terima.....	38
	1. Uji Hedonik.....	38
	a. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa <i>Soft Candy</i>	38
	b. Hasil Uji Hedonik terhadap Warna <i>Soft Candy</i>	40
	c. Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma <i>Soft Candy</i>	43
	d. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa <i>Soft Candy</i>	45
BAB V	PEMBAHASAN.....	49
A.	Deskripsi Produk.....	49
B.	Uji Kandungan Gizi dan Organoleptik.....	50
	1. Analisis Kadar Vitamin C.....	50
	2. Analisis Kadar Serat.....	52
	3. Analisis Kadar Gula Reduksi.....	54
	4. Uji Hedonik.....	55
	a. Rasa.....	55
	b. Warna.....	57
	c. Aroma.....	59
	d. Tekstur.....	61
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
A.	Kesimpulan.....	64
B.	Saran.....	64
	DAFTAR PUSTAKA.....	66
	LAMPIRAN	