

DAFTAR ISI

COVER	i
SURAT PERNYATAAN	ii
ABSTRAK	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN	iv
PENGESAHAN SKRIPSI	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4

1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	5
F. Manfaat Penelitian	5

BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS

A. Deskripsi Teoritis	6
1. Buah naga	6
1.1 Asal – usul buah naga	6
1.2 Jenis dan varietas	6
1.3 Kandungan zat gizi	11
1.4 Manfaat	12
1.5 Mutu buah naga segar	13
2. Sirsak	13
2.1 Asal – usul sirsak	13
2.2 Jenis dan varietas	13
2.3 Kandungan zat gizi	14
2.4 Manfaat	14
3. Selai	14
3.1 Syarat dan Standar mutu selai	15
3.2 Bahan dasar dan bahan pembantu selai	17

3.2.1 Gula	18
3.2.2 Asam Sitrat	19
3.2.3 Pektin	21
4. Zat Gizi	23
5. Analisis Proximat	25
5.1 Kadar Air	26
5.2 Kadar Abu	27
5.3 Kadar Lemak	28
5.4 Kadar Protein	28
5.5 Kadar Karbohidrat	30
5.6 Serat Kasar	30
6. Analisis Mineral	31
6.1 Kadar Magnesium	31
6.2 Kadar Fosfor	32
6.3 Kadar Kalsium	33
7. Analisis Vitamin C	34
8. Uji Organoleptik	36
5.1 Panelis	37
5.2 syarat-syarat panelis	37

5.3 jenis - jenis panelis	38
5.4 macam-macam uji penerimaan	40
B. Kerangka Berfikir	41
C. Kerangka Konsep	42
D. Hipotesis	42
BAB III. METODE PENELITIAN	43
A. Tempat dan Waktu Penelitian	43
1. Proses Pembuatan Selai	43
2. Uji Organoleptik	43
3. Penelitian Nilai Gizi	43
B. Jenis Penelitian	43
C. Teknik Pengambilan Sampel	45
D. Sumber Data	46
E. Instrumen Penelitian	46
1. Variabel	46
2. Definisi Konseptual	47
3. Definisi Operasional	48
F. Analisis Data	49
1. Analisis Univariat	49

2. Analisis Bivariat	50
3. Uji Organooptik	50
4. Uji Statistik	52
BAB IV. HASIL PENELITIAN	53
A. Deskripsi Data	53
1. Penelitian Pendahuluan	53
2. Penelitian Utama	55
2.1 Komposisi Bahan Selai	56
2.2 Komposisi Zat Gizi	56
3. Uji Proximat	56
3.1 kadar air	56
3.2 kadar abu	58
3.3 kadar lemak	59
3.4 kadar protein	60
3.5 kadar karbohidrat	61
3.6 serat kasar.	62
4. analisis kadar mineral	63
4.1 magnesium	63
4.2 fosfor	63

4.3 kalsium	64
5. analisis vitamin C	65
B. Analisis Data	66
1. Penelitian Mutu Organoleptik	67
1.1 terhadap rasa selai	67
1.2 terhadap aroma selai	69
1.3 terhadap warna selai	71
1.4 terhadap tekstur selai	73
1.5 terhadap tingkat kesukaan selai	75
C. Faktor Keterbatasan dalam Penelitian.	78
BAB V. PEMBAHASAN	79
A. Deskripsi Data	79
1. Penelitian Pendahuluan.	79
2. Penelitian Utama.	80
2.1 Komposisi Zat Gizi Buah Naga	80
2.1.1 Kadar air	81
2.1.2 Kadar abu	82
2.1.3 Kadar lemak.	82
2.1.4 Kadar karbohidrat.	83

2.1.5 Kadar protein	84
2.1.6 Serat kasar	85
2.2 analisis kadar mineral	85
2.2.1 fosfor	85
2.2.2 magnesium	86
2.2.3 kalsium	86
2.3 analisis vitamin C	87
2.4 penelitian organoleptik	88
2.4.1 rasa	88
2.4.2 aroma	88
2.4.3 warna	89
2.4.4 tekstur	89
2.4.5 tingkat kesukaan	89
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	90
A. Kesimpulan	90
B. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	94