

DAFTAR ISI

	hlm.
ABSTRAK	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GRAFIK	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIS DAN HIPOTESIS	
A. Deskripsi Teoritis	6
1. Kol Banda	6
2. Madu	9
3. Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose)	14
4. Sirup	16
5. Lama Perendaman (Maserasi)	18
6. Ekstraksi Padat Cair	20
7. Uji Organoleptik	21
B. Kerangka Berfikir	26
C. Kerangka Konsep	27
D. Hipotesis Penelitian	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	29
1. Penelitian Pendahuluan	29
2. Penelitian Utama	29
B. Jenis Penelitian dan Prosedur	30
1. Jenis Penelitian	30
2. Bahan dan Alat	30
3. Prosedur Pembuatan Sirup Daun Kol Banda	30
4. Diagram Prosedur Pembuatan Sirup Daun Kol Banda	31
C. Populasi dan Sampel	32
D. Instrumen Penelitian	32
1. Variabel Penelitian	32
2. Definisi Konseptual dan Definisi Operasional	32
E. Rancangan Percobaan	34
F. Parameter Pengamatan	35
1. Uji Mutu Hedonik	35
2. Uji Hedonik	35
G. Analisis Data	35

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk	36
B. Analisa Data	37
1. Uji Organoleptik	37
1) Uji Mutu Hedonik	38
a. Warna	38
b. Rasa	40
c. Aroma	42
d. Kekentalan	44
2) Uji Hedonik	46
a. Warna	46

b. Rasa	48
c. Aroma	50
d. Kekentalan	51
e. Keseluruhan Produk	51
2. Uji Kekentalan Sirup Daun Kol Banda	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	56
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	