

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah.....	4
1.4. Rumusan Masalah	5
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 Teoritis.....	6
1.6.2. Manfaat Praktis.....	6
1.7. Keterbaruan Penelitian	6

TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1. Penyakit Degeneratif	11
2.2. Pengertian Pangan Fungsional	11
2.3. Buah belimbing wuluh	14
2.4. Kunyit	16
2.5. Kayu Manis	18
2.6. Kayu Secang	19
2.7. Karakteristik Sensoris	20
2.7.1. Uji Hedonik (Kesukaan)	21
2.7.2. Uji Mutu Hedonik	21
2.8. Kapasitas dan %Inhibisi Antioksidan	23
2.9. Aktivitas Penghambatan Enzim Alfa-Glukosidase	25
2.10. Kerangka Teori dan Kerangka Konsep	26
2.10.1. Kerangka Teori	26
2.10.2. Kerangka Konsep	28
2.11. Hipotesis	29
BAB III	30
METODE PENELITIAN	30
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2. Jenis dan Desain Penelitian	30
3.3. Objek Penelitian	31
3.4. Metode Pengumpulan Data	31
3.5. Tahapan Penelitian	31
3.5.1. Penelitian Pendahuluan	31
3.6. Instrumen Penelitian	35
3.6.1. Instrumen yang digunakan untuk Pembuatan Sampel	35

3.6.2.	Uji Organoleptik	36
3.6.3.	Kapasitas Antioksidan	36
3.6.4.	%Inhibisi Antioksidan	37
3.6.5.	%Inhibisi Alpa-glukosidase	38
3.7.	Teknik Pengambilan Sampel	39
3.8.	Definisi Konseptual.....	40
3.7.3.	Minuman Fungsional	40
3.7.4.	Belimbing Wuluh	40
3.7.5.	Kunyit.....	40
3.7.6.	Kayu Manis.....	41
3.7.7.	Kayu Secang	41
3.7.8.	Uji Organoleptik	41
3.7.9.	Uji Hedonik.....	41
3.7.10.	Uji Mutu Hedonik	41
3.7.11.	Uji Antioksidan	42
3.7.12.	Uji In Vitro penghambat aktivitas alpa glukosidase	42
3.9.	Definisi Operasional	42
3.10.	Prosedur Penelitian.....	43
3.11.	Estimasi Biaya Penelitian	47
3.12.	Rencana Publikasi.....	48
3.13.	Organisasi Penelitian.....	49
3.14.	Pengolahan dan Analisis Data	50
i.	Metode Pengolahan dan Analisis Data Uji Organoleptik.....	50
ii.	Metode Pengolahan dan Analisis Data Uji Laboratorium	51
BAB IV	52
HASIL PENELITIAN	52

4.1.	Penelitian Pendahuluan.....	52
4.2.	Pembuatan Minuman Fungsional	53
4.3.	Karakteristik Minuman Fungsional yang Dihasilkan.....	54
4.4.	Perbedaan Hasil Uji Daya Terima pada Tiap Perlakuan	54
4.5.1.	Hasil Uji Hedonik Panelis Cukup Terlatih.....	54
4.5.2.	Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Cukup Terlatih	58
4.5.	Hasil Analisis Uji Laboratorium	60
4.6.1.	Hasil Uji Kapasitas Antioksidan.....	60
4.6.2.	Hasil Uji Antioksidan %Inhibisi	61
4.6.3.	Hasil Uji %Inhibisi Alfa-Glukosidase.....	61
BAB V.....		63
PEMBAHASAN		63
5.1.	Deskripsi Produk	63
5.2.	Uji Daya Terima.....	64
5.2.1.	Warna.....	64
5.2.2.	Aroma.....	66
5.2.3.	Tekstur	67
5.2.4.	Rasa	68
5.2.5.	Kesukaan keseluruhan	69
5.3.	Uji Laboratorium.....	70
5.3.1.	Kapasitas Antioksidan	70
5.3.2.	%Inhibisi Antioksidan.....	72
5.3.3.	%Inhibisi Alfa Glukosidase	74
5.3.4.	Formulasi Terpilih yang Terbaik	75
5.3.5.	Keterbatasan Penelitian	76
BAB VI.....		77

PENUTUP	77
6.1. Kesimpulan	77
6.2. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79