

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PENGESAHAN SKRIPSI	ii
PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP PENULIS	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR GRAFIK	xiv
DAFTAR DIAGRAM	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
F. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Masyarakat	5
2. Bagi Industri	5
3. Bagi Peneliti	5
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Kerangka Teori	6
1. Kurma	6
a. Pengertian Kurma	6
b. Tahap Pertumbuhan Kurma	8
c. Kandungan Gizi Buah Kurma	9
d. Manfaat Buah Kurma	10
2. Biji Kurma	11
3. Minuman Instan	13
4. <i>Spray Drying</i>	15
a. Pengertian <i>Spray Drying</i>	15
b. Mekanisme Kerja <i>Spray Drying</i>	15
c. Kelebihan dan Kekurangan <i>Spray Drying</i>	18
5. Daya Terima	19
6. Ekstraksi	21
7. Uji Organoleptik	22

8. Panelis	24
9. Analisa Proksimat	26
a. Uji Kadar Abu	26
b. Uji Kadar Air	27
10. Studi Penelitian Terkait	28
B. Kerangka Berfikir	47
C. Kerangka Konsep	49
D. Hipotesis	49
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	50
B. Waktu Dan Tempat Penelitian	50
C. Bahan Dan Alat	50
a. Bahan	50
b. Alat	50
D. Skema Penelitian	51
E. Prosedur Penelitian	51
F. Penyajian Minuman Instan Biji Kurma	53
G. Identifikasi Buah Kurma	53
H. Teknik Pengambilan Sampel	53
I. Teknik Analisa Data	54
J. Uji Statistik	54
K. Instrumen Formulir Uji Organoleptik	55
L. Instrumen Penelitian	56
1. Definisi Konseptual	56
a. Kurma	56
b. Biji Kurma	56
c. Kopi Instan	56
d. Organoleptik	56
e. Uji Kadar Abu	57
f. Uji Kadar Air	57
2. Definisi Operasional	57
a. Kopi Instan Biji Kurma	57
b. Biji Kurma	57
c. Ekstraksi	57
d. Uji Organoleptik	58
e. Uji Kadar Abu	58
f. Uji Kadar Air	58
g. Rasa	58
h. Warna	59
i. Aroma	59
j. Konsistensi	59
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Identifikasi Tanaman	60
B. Penelitian Utama	60

C. Analisis Data	62
1. Uji Daya Terima	62
a. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Warna	62
b. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Aroma	64
c. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Rasa	65
d. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Konsistensi	67
e. Penilaian Mutu Organoleptik Terhadap Tingkat Kesukaan	68
D. Analisis Proksimat	70
1. Kadar Air	70
2. Kadar Abu	71
E. Kealkalian Abu	72
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	74
1. Jenis Bahan Baku Penelitian	74
2. Penelitian	75
B. Penelitian Organoleptik	79
1. Terhadap Warna	79
2. Terhadap Aroma	80
3. Terhadap Rasa	81
4. Terhadap Konsistensi	81
5. Terhadap Tingkat Kesukaan	82
C. Analisis Proksimat	82
1. Kadar Air	82
2. Kadar Abu	84
D. Kealkalian Abu	86
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	87
B. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89