

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR ORISINALITAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
RIWAYAT PENULIS	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR BAGAN	xvii
DAFTAR GRAFIK	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pembatasan Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.4.1 Tujuan Umum	4
1.4.2 Tujuan Khusus	4
1.5 Hipotesis	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
1.6.1 Bagi Masyarakat	5
1.6.2 Bagi Industri	5
1.6.3 Bagi Peneliti	6
1.7 Keterbaruan Penelitian	6
1.8 Tempat Penelitian	7

<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>8</b>
2.1 Bayam	8
2.1.1 Definisi Bayam	8
2.1.2 Jenis-jenis Bayam	9
2.1.3 Kandungan Gizi Bayam	12
2.1.4 Manfaat Bayam	13
2.2 Jambu Biji	13
2.2.1 Definisi Jambu Biji	13
2.2.2 Kandungan Gizi Jambu Biji	14
2.2.3 Manfaat Jambu Biji	15
2.3 Daun Katuk	15
2.4 Ekstraksi	16
2.5 Minuman Serbuk Instan	16
2.6 Maltodekstrin	19
2.7 <i>Spray Drying</i>	20
2.7.1 Definisi <i>Spray Drying</i>	20
2.7.2 Mekanisme <i>Spray Drying</i>	21
2.7.3 Kelebihan dan Kekurangan <i>Spray Drying</i>	23
2.7.4 Aplikasi <i>Spray Drying</i>	24
2.8 Daya Terima	24
2.9 Uji Organoleptik	26
2.10 Panelis	28
2.11 Analisis Proksimat	29
2.11.1 Uji Kadar Abu	30
2.11.2 Uji Kadar Air	31
2.12 Analisis Kadar Besi	32
2.13 Analisis Kadar Vitamin C	33
2.14 Kebutuhan Zat Besi	34
2.15 Kebutuhan Vitamin C	35
2.16 Klaim	36
2.17 Kerangka Berfikir	37
2.13 Kerangka Konsep	39

<b>BAB 3 METODE PENELITIAN</b>	<b>40</b>
3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	40
3.2 Bahan dan Alat	40
3.3 Penelitian Pendahuluan	41
3.4 Penelitian Utama	41
3.5 Skema Penelitian	42
3.6 Prosedur Penelitian	43
3.7 Penyajian Minuman Instan Bayam Merah	45
3.8 Identifikasi	45
3.9 Analisis Sensorik (Uji Organoleptik)	45
3.10 Teknik Pengambilan Sampel	46
3.11 Uji Statistik	46
3.12 Analisis Kadar Air	48
3.13 Analisis Kadar Abu	49
3.14 Analisis Kadar Besi	49
3.15 Analisis Kadar Vitamin C	50
3.16 Instrumen Pengukuran Variabel	52
3.16.1 Formulir Uji Organoleptik	52
3.16.2 Hasil Lab Analisis Kimia	53
3.17 Instrumen Penelitian	54
3.17.1 Definisi Konseptual	54
3.17.2 Definisi Operasional	55
<b>JADWAL PENELITIAN</b>	<b>58</b>
<b>BAB 4 HASIL</b>	<b>59</b>
4.1 Deskripsi Data	59
4.1.1 Penelitian Pendahuluan	59
4.1.2 Penelitian Utama	60
4.2 Analisa Data	61
4.2.1 Uji Organoleptik	61
a. Uji Organoleptik Terhadap Rasa	62
b. Uji Organoleptik Terhadap Warna	64

c. Uji Organoleptik Terhadap Aroma	66
d. Uji Organoleptik Terhadap Konsistensi	68
4.2.2 Analisis Proksimat	70
a. Kadar Air	70
b. Kadar Abu	70
4.2.3 Analisis Kandungan Zat Gizi	71
a. Zat Besi	71
b. Vitamin C	71
<b>BAB 5 PEMBAHASAN</b>	<b>72</b>
5.1 Deskripsi Data	72
5.1.1 Penelitian Pendahuluan	72
5.1.2 Penelitian Utama	72
5.2 Uji Organoleptik	73
5.2.1 Rasa	73
5.2.2 Warna	74
5.2.3 Aroma	75
5.2.4 Konsistensi	75
5.3 Analisis Proksimat	76
5.3.1 Kadar Air	76
5.3.2 Kadar Abu	77
5.4 Kandungan Nilai Gizi	78
5.4.1 Zat Besi	78
5.4.2 Vitamin C	79
5.5 Klaim Kandungan Zat Gizi	81
5.5.1 Sumber Zat Besi	81
5.5.2 Sumber Vitamin C	81
5.6 Keterbatasan Penelitian	82
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>83</b>
6.1 Kesimpulan	83
6.2 Saran	84

**DAFTAR PUSTAKA**

85

**LAMPIRAN**