

DAFTAR ISI

BAB	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanaman Kecapi	6
2.1.1 Pengertian	6
2.1.2 Klasifikasi Kecapi	7
2.1.3 Manfaat Kecapi	7
2.1.4 Nilai Gizi	8
2.2 Pangan Fungsional	9
2.2.1 Pengertian	9

2.1.2 Jenis Minuman Fungsional	10
2.3 Sari Buah	10
2.3.1 Pengertian.....	10
2.3.2 Bahan Tambahan.....	11
2.3.3 Pembuatan Sari Buah	12
2.4 Analisa Proksimat	16
2.4.1 Pengertian.....	16
2.4.2 Jenis Analisa Proksimat	17
2.4.2.1 Kadar Air.....	17
2.4.2.2 Kadar Abu	18
2.4.2.3 Kadar Lemak	19
2.4.2.4 Kadar Protein.....	20
2.4.2.5 Kadar Karbohidrat.....	21
2.5 Antioksidan	21
2.5.1 Pengertian.....	21
2.5.2 Manfaat Antioksidan.....	22
2.5.3 Analisa Aktifitas Antioksidan	23
2.6 Uji Hedonik	24
2.6.1 Warna	26
2.6.2 Aroma.....	26
2.6.3 Rasa	26
2.6.3 Tekstur	27
2.7 Vitamin C	28

2.8 Viskositas	28
2.9 pH	29
2.10 Umur Simpan	29
III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
3.2 Rancangan Penelitian.....	33
3.3 Alat dan Bahan.....	33
3.3.1 Alat	33
3.3.2 Bahan.....	34
3.4 Penatalaksanaan Penelitian.....	34
3.4.1 Pembuatan Sari Buah kecapi.....	34
3.5 Analisa Proksimat	36
3.5.1 Kadar Abu	36
3.5.2 Kadar Air	37
3.5.3 Kadar Lemak	37
3.5.4 Kadar Protein	38
3.5.5 Kadar Karbohidrat.....	39
3.6 Analisa Akvifitas Antioksidan.....	39
3.7 Uji Daya Terima	40
3.7.1 Uji Keterandalan Panelis	41
3.7.2 Uji Hedonik	42
3.8 Kadar VitaminC.....	42
3.9 Uji Viskositas.....	43

3.10 Uji pH	43
3.11 Uji Umur Simpan.....	43
3.12 Variabel Penelitian.....	44
3.13 Data yang Dikumpulkan	44
3.14 Cara Pengolahan dan Analisa Data.....	45
3.15 Definisi operasional	45

IV HASIL

4.1 Hasil Uji Sifat Organoleptik	48
4.2 Hasil Uji Hedonik	49
4.2.1 Warna	49
4.2.2 Aroma.....	50
4.2.3 Rasa.....	51
4.2.4 Tekstur	52
4.3 Hasil Analisa Proksimat	54
4.3.1 Kadar Air.....	54
4.3.2 Kadar Abu	54
4.3.3 Kadar Protein	55
4.3.4 Kadar Lemak.....	55
4.3.5 Kadar Karbohidrat.....	56
4.4 Hasil Analisa Aktivitas Antioksidan.....	57
4.5 Hasil Analisa Vitamin C	57
4.6 Hasil Pengukuran pH.....	58
4.7 Hasil Pengukuran Viskositas	58

4.8 Hasil Penentuan Umur Simpan.....	59
IV PEMBAHASAN	
5.1 Hasil Uji Organoleptik.....	62
5.2 Hasil Uji Hedonik	63
5.2.1 Warna	63
5.2.2 Aroma.....	64
5.2.3 Rasa.....	65
5.2.4 Tekstur	66
5.3 Hasil Analisa Proksimat	67
5.3.1 Kadar Air.....	67
5.3.2 Kadar Abu	68
5.3.3 Kadar Protein	68
5.3.4 Kadar Lemak.....	69
5.3.5 Kadar Karbohidrat.....	70
5.4 Hasil Analisa Aktivitas Antioksidan.....	71
5.5 Hasil Analisa Vitamin C.....	72
5.6 Hasil Pengukuran pH.....	73
5.7 Hasil Pengukuran Viskositas	74
5.8 Hasil Penentuan Masa Simpan	74
VI PENUTUP	
6.1 Kesimpulan	77
6.2 Saran	79

DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Nomor Table		Halaman
2.1	Tabel Komposisi Nilai Gizi Buah Kecapi	8
3.1	Tabel Komposisi Bahan Masing – Masing Perlakuan	34
4.1	Tabel Hasil Pengamatan Organoleptik.....	48
4.2	Tabel Hasil Uji Hedonik Warna.....	49
4.3	Tabel Persentase Penilaian Uji Hedonik Warna.....	50
4.4	Tabel Hasil Uji Hedonik Aroma	50
4.5	Tabel Persentase Penilaian Uji Hedonik Aroma	51
4.6	Tabel Hasil Uji Hedonik Rasa.....	51
4.7	Tabel Persentase Penilaian Uji Hedonik Rasa	52
4.8	Tabel Hasil Uji Hedonik Tekstur	52
4.9	Tabel Persentase Penilaian Uji Hedonik Tekstur	53
4.10	Tabel Hasil Analisa Kadar Air	54
4.11	Tabel Hasil Analisa Kadar Abu.....	54
4.12	Tabel Hasil Analisa Kadar Protein.....	55
4.13	Tabel Hasil Analisa Kadar Lemak	55
4.14	Tabel Hasil Analisa Kadar Karbohidrat	56
4.15	Tabel Hasil Analisa Antioksidan.....	57
4.16	Tabel Hasil Analisa Kadar Vitamin C.....	57
4.17	Tabel Hasil Uji Masa simpan t1	59
4.18	Tabel Hasil Uji Masa simpan t2	60
4.19	Tabel Hasil Uji Masa simpan t3	61

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar		Halaman
2.1	Gambar Buah Kecapi	6
2.2	Gambar Diagram Alir Pembuatan Sari Buah Secara umum.....	13
3.1	Gambar Diagram Alir Pembuatan Sari Buah Kecapi	36
4.1	Gambar Penampakan Warna Sari Buah Kecapi.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Form Uji Hedonik.....	84
Lampiran 2 Dokumentasi.....	88
Lampiran 3 Table Tabulasi Uji Hedonik	90
Lampiran 4 Neraca Masa	91
Lampiran 5 Hasil Uji Anova.....	92
Lampiran 6 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	94
Lampiran 7 Tabel Syarat Mutu Minuman Sari Buah.....	100