

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BAB I.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	3
1.3 TUJUAN PENELITIAN	4
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	4
BAB II	5
2.1 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.2 HIPOTESIS.....	28
BAB III.....	29
3.1 Bahan	29
3.2 Alat.....	29
3.3 Tempat Penelitian.....	29
3.4 Tahapan Penelitian	30
3.4.1 Pembuatan manisan tomat.....	30
3.4.2 Ekstraksi fenolik dan antioksidan manisan tomat.....	31
3.5. Metode Analisis.....	32
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	34
BAB IV	35
4.1 Kandungan Gula Reduksi dan Gula Total Manisan Tomat.....	35

4.2	Kandungan Total Fenolik, dan Aktivitas Antioksidan Manisan Buah	
Tomat	38
4.3.	Kadar Air	42
BAB V	45
5.1	Kesimpulan	45
5.2	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	56
Lampiran 1.	METODE ANALISIS	56
Lampiran 2.	ANALISA STATITISKA	59
Lampiran 3.	PERHITUNGAN	64
Lampiran 4.	Observasi Sensoris Manisan buah Tomat.....	66
Lampiran 5.	GAMBAR PROSES DAN PRODUK	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1 . Kandungan Gizi Buah tomat segar (matang) setiap 180 gram.....	6
Tabel 2. Kandungan Lycopene Buah segar dan olahan tomat.....	27
Tabel 3. Kandungan gula reduksi pada manisan tomat.....	39
Tabel 4. Kandungan gula total pada manisan tomat.....	41
Tabel 5. Kandungan total fenolik manisan buah tomat.....	42
Tabel 6. Aktivitas antioksidan manisan buah tomat.....	43
Tabel 7. Kadar Air manisan buah tomat.....	46
Tabel 8. Observasi Tekstur Manisan Tomat.....	66
Tabel 9. Observasi Kemanisan Manisan Tomat.....	67
Tabel 10. Observasi Kepahitan Manisan Tomat.....	68
Tabel 11. Observasi Warna Manisan Tomat.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah tomat.....	5
Gambar 2. Mekanisme pembentukan radikal bebas ..	20
Gambar 3. Likopen.....	25
Gambar 4. Tahap pembuatan manisan tomat..	31
Gambar 5. Tahap ekstraksi manisan buah tomat..	32
Gambar 6. Proses Pembuatan Manisan Tomat..	71
Gambar 7. Produk Manisan Tomat..	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. METODE ANALISIS	56
Lampiran 2. ANALISA STATITISKA.....	59
Lampiran 3. PERHITUNGAN	64
Lampiran 4. Observasi Sensoris Manisan buah Tomat.....	66
Lampiran 5. GAMBAR PROSES DAN PRODUK	71