

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. <i>Acacia decurrens</i> .....	4
2.1.1. Taksonomi.....	4
2.1.2. Karakteristik <i>Acacia decurrens</i> .....	5
2.1.3. Persebaran <i>Acacia decurrens</i> .....	6
2.1.4. Potensi <i>Acacia decurrens</i> .....	6
2.2. Gum .....	7
2.2.1. Gum Akasia.....	7
2. 3. Kandungan Nutrisi.....	12
2. 3. 1. Analisis Proksimat .....	12
2. 4. Derajat Keasaman / pH.....	18
2. 5. Warna .....	19
2. 6. Faktor – Faktor Penyebab Perubahan Sifat Gum .....	20
2. 6. 1. Kondisi Penyimpanan .....	21

2. 6. 2. Lama Penyimpanan.....	22
<b>BAB III HIPOTESIS DAN RANCANGAN PERCOBAAN .....</b>	<b>23</b>
3. 1. Hipotesis .....	23
3. 2. Rancangan Percobaan.....	23
<b>BAB IV BAHAN DAN METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
4.1. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	27
4.2. Alat dan Bahan yang Digunakan .....	27
4.2.1. Alat Penelitian.....	27
4.2.2. Bahan yang dibutuhkan.....	28
4.3. Prosedur Penelitian.....	28
4.3.1. Bahan Baku Gum <i>Acacia decurrens</i> .....	28
4.3.2. Penyiapan Sampel .....	29
4.3.3. Pengujian Kandungan Nutrisi .....	30
4.3.4. Pengujian pH.....	33
4.3.5. Warna .....	33
4.4. Bagan Alur Penelitian.....	28
<b>BAB V HASIL DAN ANALISIS .....</b>	<b>35</b>
5.1. Kandungan Nutrisi.....	35
5.1.1. Kadar Air.....	35
5.1.2. Kadar Abu.....	37
5.1.3. Kadar Lemak.....	38
5.1.4. Kadar Protein .....	39
5.1.5. Kadar Karbohidrat.....	41
5.2. Nilai pH .....	43
5.3. Warna .....	45
5.3.1. Uji Kecerahan Warna (L*) atau <i>lightness</i> .....	45
5.3.2. Uji Warna Merah / <i>redness</i> (a*).....	48
5.3.3. Uji Warna Kuning / <i>yellowness</i> (b*).....	49
<b>BAB VI PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>

6.1. Kandungan Nutrisi.....	52
6.1.1. Kadar Air.....	52
6.1.2. Kadar Abu.....	53
6.1.3. Kadar Lemak.....	55
6.1.4. Kadar Protein .....	56
6.1.5. Kadar Karbohidrat.....	57
6.2. pH (Tingkat Keasaman) .....	59
6.3. Warna .....	60
6.3.1. Uji Kecerahan (L*) .....	60
6.3.2. Kemerahan (a*) atau <i>rednesss</i> .....	62
6.3.3. Kekuningan (b*) atau <i>yellowness</i> .....	63
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN .....	58
7.1. Kesimpulan.....	58
7.2. Saran .....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	60
LAMPIRAN .....	82

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Parameter internasional kualitas gum akasia .....	10
Tabel 2. 2. Standar mutu gum arab di Negara Sudan.....	11
Tabel 3. 1. Rancangan acak lengkap dengan faktorial menggunakan dua faktor dengan tiga ulangan.....	24
Tabel 3. 2. Analisis keragaman (anova) dengan faktorial dengan rancangan acak lengkap menggunakan dua faktor. ....	25
Tabel 5. 1. Rata-rata kadar air gum <i>Acacia decurrens</i> . ....	35
Tabel 5. 2. Analisis keragaman dua arah kadar air gum <i>Acacia decurrens</i> . ....	36
Tabel 5. 3. Rata-rata kadar abu gum <i>Acacia decurrens</i> . ....	37
Tabel 5. 4. Analisis keragaman dua arah kadar abu gum <i>Acacia decurrens</i> . ....	38
Tabel 5. 5. Rata-rata kadar lemak gum <i>Acacia decurrens</i> .....	38
Tabel 5. 6. Analisis keragaman dua arah kadar lemak gum <i>Acacia decurrens</i> .....	39
Tabel 5. 7. Rata-rata kadar protein gum <i>Acacia decurrens</i> .....	39
Tabel 5. 8. Analisis keragaman dua arah kadar protein gum <i>Acacia decurrens</i> . ..	40
Tabel 5. 9. Rata-rata kadar karbohidrat gum <i>Acacia decurrens</i> .....	41
Tabel 5. 10. Analisis keragaman dua arah kadar karbohidrat gum <i>Acacia decurrens</i> .....	42
Tabel 5. 11. Rata-rata pH gum <i>Acacia decurrens</i> .....	43
Tabel 5. 12. Analisis keragaman dua arah pH gum <i>Acacia decurrens</i> .....	44
Tabel 5. 13. Rata-rata nilai L* (Kecerahan) gum <i>Acacia decurrens</i> .....	45
Tabel 5. 14. Analisis keragaman dua arah *L (Kecerahan) gum <i>Acacia decurrens</i> .....	46
Tabel 5. 15. Rata-rata nilai a* gum <i>Acacia decurrens</i> .....	48
Tabel 5. 16. Analisis keragaman dua arah nilai a* (kemerahan) gum <i>Acacia decurrens</i> .....	48
Tabel 5. 17. Rata-rata nilai b* gum <i>Acacia decurrens</i> .....	49
Tabel 5. 18. Analisis keragaman dua arah nilai *b gum <i>Acacia decurrens</i> .....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 5. 1. Diagram batang kadar air gum <i>Acacia decurrens</i> dari ketiga lama penyimpanan. ....	36
Gambar 5. 2. Diagram batang kadar protein gum <i>Acacia decurrens</i> dari ketiga lama penyimpanan. ....	41
Gambar 5. 3. Diagram batang kadar karbohidrat gum <i>Acacia decurrens</i> dari ketiga lama penyimpanan. ....	43
Gambar 5. 4. Diagram batang nilai pH gum <i>Acacia decurrens</i> dari kedua kondisi penyimpanan. ....	45
Gambar 5. 5. Diagram batang nilai L* (kecerahan) gum <i>Acacia decurrens</i> dari ketiga lama penyimpanan. ....	47
Gambar 5. 6. Diagram batang nilai a* gum <i>Acacia decurrens</i> dari kedua kondisi penyimpanan. ....	49
Gambar 5. 7. Diagram batang nilai b* gum <i>Acacia decurrens</i> dari kedua kondisi penyimpanan. ....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data perhitungan kadar air .....	82
Lampiran 2. Data perhitungan kadar abu .....	83
Lampiran 3. Data perhitungan kadar lemak .....	83
Lampiran 4. Data perhitungan kadar protein .....	84
Lampiran 5. Data perhitungan kadar karbohidrat .....	84
Lampiran 6. Data perhitungan pH .....	85
Lampiran 7. Data perhitungan warna .....	86
Lampiran 8. Dokumentasi penelitian .....	87