

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>ABSTRACT</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka .....	3
1.2.1 Pengembangan Produk Sacha Inchi.....	3
1.2.2 Pengemulsi dan penstabil .....	4
1.3. Perumusan Masalah .....	5
1.4. Batasan Masalah .....	5
1.5. Tujuan Penelitian .....	5
1.6. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II DASAR TEORI</b> .....	7
2.1. Sacha Inchi .....	7
2.1.1 Gambaran Umum .....	7
2.1.2 Komposisi Kimia Sacha Inchi.....	8
2.1.3 Manfaat Sacha Inchi .....	9
2.2. Sari Sacha Inchi.....	10
2.2.1 Gambaran Umum .....	10
2.2.2 Pembuatan Sari Sacha Inchi .....	10
2.2.3 Karakteristik sari sacha inchi .....	11
2.3. Emulsi.....	12
2.3.1 Pengertian Emulsi.....	12
2.3.2 Komponen dan Tipe Emulsi .....	13
2.4. Zat Pengemulsi ( <i>Emulsifier</i> ) .....	13

2.5 Zat penstabil ( <i>Stabilizer</i> ).....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Objek Penelitian.....	18
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	18
3.2.1 Alat.....	18
3.2.2 Bahan .....	18
3.3. Kebutuhan Data .....	18
3.4. Tata Laksana Penelitian .....	19
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Pengaruh Penambahan Lesitin.....	27
4.2. Pengaruh Penambahan Karagenan .....	31
4.3. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat .....	35
4.4. Pengaruh Penambahan <i>Sodium tripolyphosphate</i> .....	39
4.5. Pemilihan alternatif terbaik .....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	43
5.1. Kesimpulan .....	43
5.2. Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	45
<b>LAMPIRAN</b> .....	53

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.2.3. Karakteristik Sari Kedelai.....	12
Tabel 2.3.1. Rentang HLB untuk Berbagai Jenis Emulsi .....	14
Tabel 3.3. Persentase Formula Zat Pengemulsi dan Penstabil .....	19
Tabel 4.5. Hasil Perhitungan Metode SAW ( <i>Simple Additive Weighting</i> ).	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Tanaman Sacha Inchi .....	8
Gambar 3.4.1. Tahapan Pengembangan Produk Sari Sacha Inchi .....	20
Gambar 3.4.2. Diagram Alir Pembuatan Sari Sacha Inchi .....	22
Gambar 3.4.3. Diagram Alir Pencampuran Sari Sacha Inchi Murni dengan Zat Pengemulsi dan Zat Penstabil .....	23
Gambar 4.1 Pengaruh Penambahan Lesitin.....	27
Gambar 4.2 Pengaruh Penambahan Karagenan .....	32
Gambar 4.3 Pengaruh Penamabahan Kalsium Karbonat.....	35
Gambar 4.4. Pengaruh Penambahan <i>Sodium Tripolyphosphate</i> .....	39