



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	6
1.4. Batasan Masalah .....	6
1.5. Manfaat penelitian .....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	8
2.1. Wedang Uwuh .....	8
2.2. Wedang Uwuh <i>Ready-to-Drink</i> (RTD) .....	10
2.3. Gula Batu .....	12
2.4. Susu Skim .....	13
2.5. Kemasan Botol .....	14
2.6. Pasteurisasi .....	17
2.7. Pengujian Mutu .....	18
2.8. Analisis Data Statistik .....	25
2.9. Analisis Nilai Tambah .....	29
2.10. Penelitian Terdahulu .....	30
BAB III METODE PENELITIAN .....	31
3.1. Objek Penelitian .....	31
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian .....	31
3.3. Alat dan Bahan Penelitian .....	31
3.3.1. Alat Penelitian .....	31
3.3.2. Bahan Penelitian .....	33
3.4. Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian .....	34
3.4.1. Ruang Lingkup Penelitian .....	34
3.4.2. Tahapan Penelitian .....	34
3.5. Jenis dan Metode Pengambilan Data .....	45



BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	47
4.1.  Gambaran Umum Penelitian .....	47
4.1.1  Sari Jampi.....	47
4.1.2  Wedang Uwuh RTD.....	48
4.2.  Pengujian Kualitas Wedang Uwuh RTD.....	51
4.2.1.  Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Mikrobiologi Wedang Uwuh RTD .....	51
4.3.  Analisis Nilai Tambah pada Produk Wedang Uwuh RTD.....	75
4.4.  Penentuan Jenis Kemasan untuk Wedang Uwuh RTD .....	79
4.5.  Wedang Uwuh RTD dari Segi Kesehatan dan Preferensi Konsumen....	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
5.1.  Kesimpulan.....	84
5.2.  Saran .....	85
DAFTAR PUSTAKA .....	86
LAMPIRAN.....	95