

**DAFTAR ISI**

COVER .....	I
HALAMAN PENGESAHAN .....	II
PERNYATAAN PLAGIASI .....	III
KATA PENGANTAR .....	IV
DAFTAR ISI .....	VI
DAFTAR TABEL .....	VIII
DAFTAR GAMBAR .....	IX
DAFTAR LAMPIRAN .....	X
INTISARI.....	XI
ABSTRACT .....	XII
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 LATAR BELAKANG .....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH .....	4
1.3 TUJUAN PENELITIAN .....	5
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 MINUMAN SERBUK BERPERISA .....	6
2.2 BUAH APEL .....	9
2.3 SPIRULINA HIJAU .....	10
2.4 STANDAR MUTU MINUMAN BUBUK BERPERISA.....	12
2.5 REGULASI UMUR SIMPAN.....	14
2.6 PENDUGAAN UMUR SIMPAN.....	17
2.7 METODE ACCELERATED SHELF LIFE TEST (ASLT).....	20
2.8 HIPOTESIS .....	23
BAB III METODE PENELITIAN .....	24
3.1 ALAT .....	24
3.2 BAHAN .....	24
3.3 TAHAPAN PENELITIAN .....	25
3.4 WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN .....	28
3.5 RANCANGAN PERCOBAAN .....	28



3.6 METODE PENGUJIAN .....	29
3.6.1 UJI KADAR PROTEIN .....	29
3.6.2 UJI KADAR VITAMIN C .....	31
3.6.3 UJI FISIK (CHROMA) .....	33
3.6.4 UJI SENSORIS INTENSITAS PERISA.....	34
3.7 ANALISIS DATA.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	39
4.1 PERUBAHAN KARAKTERISTIK PRODUK SELAMA PENYIMPANAN .....	39
4.1.1 Kadar Protein.....	39
4.2.1 Kadar Vitamin C .....	41
4.3.1 Fisik (Chroma) .....	42
4.4.1 Intensitas Perisa .....	45
4.2 PENDUGAAN UMUR SIMPAN.....	49
4.2.1. Ordo Reaksi Protein .....	49
4.2.2. Ordo Reaksi Vitamin C .....	51
4.2.3. Ordo Reaksi Sifat Fisik (Chroma) .....	53
4.2.4. Ordo Reaksi Uji Sensoris (Perisa) .....	55
4.3 PENENTUAN PARAMETER KRITIS .....	57
4.4 PERHITUNGAN PENDUGAAN UMUR SIMPAN.....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	63
5.1 KESIMPULAN.....	63
5.2 SARAN .....	63
DAFTAR PUSTAKA .....	64
LAMPIRAN .....	70