

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II	7
2.1 Minuman Serbuk Instan Berperisa.....	7
2.2 Buah <i>Blueberry</i>	8
2.3 Spirulina biru.....	10
2.4 Pendugaan Umur Simpan.....	11
2.5 Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT).....	14
2.6 Hipotesis Penelitian.....	18
BAB III	19
3.1 Alat.....	19
3.2 Bahan.....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
3.4 Tahapan Penelitian	20
3.5 Rancangan Percobaan ASLT	22

3.6	Metode Pengujian.....	23
3.6.1	Uji Protein	23
3.6.2	Uji Vitamin C	26
3.6.3	Uji Warna	30
3.6.4	Uji Sensoris	30
3.7	Analisis Data	32
BAB IV	34
4.1	Perubahan Karakteristik Produk Selama Proses Penyimpanan	34
4.1.1	Protein	34
4.1.2	Vitamin C	36
4.1.3	Warna	38
4.1.4	Uji Sensoris	40
4.2	Pendugaan Umur Simpan.....	43
4.2.1	Penentuan Ordo Reaksi	43
4.2.2	Penentuan Parameter Kritis	53
4.2.3	Perhitungan Umur Simpan Produk	55
BAB V	57
5.1.	Kesimpulan	57
5.2.	Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakteristik mutu minuman serbuk berperisa	8
Tabel 2. Komposisi bahan penyusun produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i>	20
Table 3. Persamaan regresi linier parameter protein	44
Table 4. Persamaan regresi linier parameter vitamin C	46
Table 5. Persamaan regresi linier parameter lightness	48
Table 6. Persamaan regresi linier parameter intensitas perisa.....	50
Table 7. Data penurunan mutu produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i> pada berbagai suhu	53
Table 8. Pendugaan umur simpan produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i>	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ekstrak <i>blueberry</i> cair	10
Gambar 2. Ekstrak <i>blueberry</i> bubuk	10
Gambar 3. Diagram tahapan penelitian pendugaan umur simpan	22
Gambar 4. Grafik hasil uji protein pada produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i>	34
Gambar 5. Grafik hasil uji vitamin C pada produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i> .	36
Gambar 6. Grafik hasil uji lightness pada produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i>	38
Gambar 7. Grafik hasil uji intensitas perisa pada produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i>	40
Gambar 8. Grafik hubungan Arrhenius parameter protein.....	45
Gambar 9. Grafik hubungan Arrhenius parameter vitamin C	47
Gambar 10. Grafik hubungan Arrhenius parameter lightness.....	49
Gambar 11. Grafik hubungan Arrhenius parameter intensitas perisa	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Borang Uji Sensoris.....	63
Lampiran 2. Perhitungan Umur Simpan Produk minuman serbuk rasa <i>blueberry</i>	64