



	Hal.
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tanaman Sirsak	3
B. Pengeringan	
1. Arti, Tujuan dan Macam Pengeringan	7
2. Pengaruh Pengeringan Terhadap Sifat Bahan Pangan	9
C. Pencoklatan	10
D. Sulfitasi	11
E. Pola Isoterm Sorpsi Lembab	
1. Aktivitas air dan Kerusakan Bahan Pangan	16
2. Kurva ISL	20
F. Uji Organoleptis	23
G. Hipotesis	24
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
A. Bahan dan Alat yang Digunakan	25
B. Metode Penelitian	
1. Diagram Alir Penelitian	26
2. Pelaksanaan Penelitian	26
3. Pengamatan dan Analisis yang Dilakukan ...	29
4. Rancangan Percobaan	29



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH SUHU PENGERINGAN DAN PENAMBAHAN NATRIUM-METABISUKFIT (Na₂S₂O₅)
TERHADAP KUALITAS BUBUK SARI
BUAH SIRSAK**

JUMALI, Ir. Suyitno, M. Eng.; Ir. Supriyadi, M.Sc.; Ir. Budi Suksmadji, M.S.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

II. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Komposisi Kimia	
1. Bubur sari buah sirsak	30
2. Bubuk sari buah sirsak	31
B. Pencoklatan Non-Enzimatis	32
C. Kerusakan Vitamin C	35
D. Gula Total	37
E. N-terlarut	40
F. Residu Total SO ₂	43
G. Uji Organoleptis	46
H. Pola Isoterm Sorpsi Lembab	53
V. KESIMPULAN	58
VI. SARAN	60
VII. DAFTAR PUSTAKA	61
VIII. LAMPIRAN	64