



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
INTISARI	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Jeruk	4
B. Sari Buah Jeruk	7
C. Pembuatan Sari Buah Jeruk	9
1. Sortasi	9
2. Pencucian	9
3. Ekstraksi	9
4. Penyaringan	10
5. "Deoiling"	10
6. Deaerasi	11
7. Pasteurisasi	11
8. Pengisian dan pendinginan	12
D. Perubahan Kimiawi Sari Buah Jeruk Selama Pe - nyimpanan	12
E. Pengawetan Dengan Sulfitasi	15
F. Hipotesis	20
III. CARA PENELITIAN	20
A. Bahan Penelitian	20
B. Alat	20



**PENGARUH SULFIT TERHADAP KUALITAS SARI BUAH JERUK SIAM (*Citrus reticulata* Blanco)
SELAMA PENYIMPANAN**

AGUS BUDIYANTO, Ir. Budi Suksmadji, M.S.; Dr. Ir. Sutardi, M, App.Sc; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.

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

C. Jalan Penelitian	21
D. Pengujian	23
1. Pengujian pH	23
2. Penentuan total padatan terlarut	23
3. Analisis total asam	24
4. Analisis vitamin C	24
5. Analisis gula total	25
6. Analisis warna	27
7. Analisis sulfur dioksida total	27
8. Pengujian sifat sensoris	27
E. Rancangan Percobaan	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Vitamin C	30
B. Gula Total	33
C. Total Padatan Terlarut	35
D. pH	37
E. Total Asam	39
F. Warna	42
G. Residu Sulfit Total	45
H. Flavor (Cita Rasa)	47
V. PENUTUP	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	55