



DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	v
KATA PENGANTAR	vi
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Tanaman Sirsak	4
B. Buah Sirsak	4
C. Komposisi Kimia Buah	5
D. Serat Makanan (Dietary Fiber)	12
E. Sifat dan Peranan Serat	17 ✓
F. Pembuatan Tepung Serat	21
G. Pencoklatan Bahan Pangan Non Enzimatik	22
H. Pencucian	27
I. Peranan Suhu	28
J. Peranan pH	31
K. Hipotesis	31
III. METODOLOGI PENELITIAN	34
A. Bahan	34
B. Alat	34
C. Jalannya Penelitian	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Tahap I. Analisis Kimiawi Bahan Dasar	38
B. Tahap II. Optimasi Ratio Bahan dan Air serta Suhu Air Pencuci	38



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PREPARASI SERAT MAKAN DARI BUAH SIRSAK (*Annona muricata* L.) PENGARUH RATIO BAHAN
DAN AIR, SUHU DAN
pH AIR PENCUCI TERHADAP WARNA BUBUK SERAT YANG DIHASILKAN**

R.D. MAMAN SUHERMAN, Dr. Ir. Sapana M. Sp.H. Aida Pratiwi, MS; Dr. Suhardi, MS. 41
Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

D. Tahap IV. Karakteristik Hasil Akhir 43

V. KESIMPULAN 45

DAFTAR PUSTAKA 46

LAMPIRAN 49