



	Halaman
Kata Pengantar .....	iii
Daftar Isi .....	iv
Daftar Tabel .....	v
Daftar Gambar .....	vi
Ringkasan.....	vii
I. Pendahuluan .....	1
A. Latar belakang .....	2
B. Tujuan penelitian .....	3
C. Hipotesa .....	3
II. Tinjauan Pustaka .....	4
A. Keadaan umum tanaman Jambu biji .....	4
B. Komposisi kimia buah jambu biji .....	7
C. Sale .....	11
III. Bahan dan Metoda Penelitian .....	21
A. Bahan dan alat .....	21
B. Metode Penelitian .....	22
1. Cara Pembuatan Sale .....	22
2. Rancangan Percobaan .....	24
3. Metode Analisis .....	25
IV. Hasil penelitian dan pembahasan .....	26
A. Kadar air sale jambu biji .....	26
B. Kadar gula reduksi total sale jambu biji.	28
C. Kekerasan sale jambu biji .....	29
D. Hubungan Antara Kadar Air , kadar gula serta kekerasan sale .....	30
E. Uji Sensoris Sale Jambu Biji .....	34



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENAMBAHAN GULA DAN WARNA DAGING BUAH DALAM PEMBUATAN SALE JAMBU BIJI**  
MAKHFUD RIDWAN, Ir. Muchji Muljohardjo; Prof. Dr. Ir. Kapti Rahayu Kuswanto

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

Kesimpulan dan saran .....	41
A. Kesimpulan .....	41
B. Saran .....	41
Daftar pustaka .....	42
Lampiran .....	44