



DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Daftar Gambar	iv
Daftar Tabel	v
Intisari	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Tanaman Tomat	4
2.2. Komposisi Kimia Buah Tomat	5
2.3. Pengolahan Tomat dan Saos Tomat	8
2.4. Sifat dan Mutu Saos Tomat	12
2.5. Bahan Campuran Saos Tomat	13
2.6. Hipotesis	15
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.1.1. Bahan Dasar	16
3.1.2. Bahan Campuran	16
3.1.3. Bumbu	16
3.1.4. Bahan Untuk Analisis Kimia	16
3.2. Alat	17
3.3. Metode Penelitian	17
3.3.1. Penentuan Bumbu Saos Tomat	17
3.3.2. Pembuatan Saos Tomat	18
3.3.3. Analisis Sifat-Sifat Saos Tomat ...	20
3.4. Rancangan Percobaan	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Hasil Penelitian Pendahuluan	23
4.1.1. Hasil Penentuan Perbandingan Bahan Campuran Saos Tomat	23
4.1.2. Hasil Penentuan Bumbu Saos Tomat ..	25



4.2.	Analisis Sifat-Sifat Fisik Saos Tomat	30
4.2.1.	Warna	30
4.2.2.	Viskositas	32
4.3.	Analisis Sifat-Sifat Kimia Saos Tomat	36
4.3.1.	Kadar Air	38
4.3.2.	Kadar Total Padatan	40
4.3.3.	Kadar Total Padatan Tak Larut	43
4.3.4.	Vitamin C	45
4.3.5.	pH	47
4.4.	Analisis Sifat-Sifat Inderawi Saos Tomat	49
4.4.1.	Rasa	50
4.4.2.	Kesukaan	51
V.	PENUTUP	54
5.1.	Kesimpulan	54
5.2.	Saran	54
	DAFTAR PUSTAKA	55
	LAMPIRAN	58