



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Belimbing.....	4
B. Bubuk Buah dan Pengeringan Beku.....	6
1. Bubuk Buah.....	6
2. Pengeringan Beku.....	7
C. Sistim Dispersi.....	8
1. Arti Sistim Dispersi.....	8
2. Teori Kestabilan Sistim Dispersi.....	9
3. Dispersi Juice Buah.....	12



D. Zat Penstabil (Hydrokoloid).....	15
1. Macam-macam Zat Penstabil.....	15
2. Carboxy Methyl Cellulose (CMC).....	17
III. METODE PENELITIAN.....	20
A. Bahan dan Alat.....	20
1. Bahan.....	20
2. Alat.....	20
B. Cara Melakukan Penelitian.....	21
1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
2. Cara Penelitian.....	21
C. Metode Analisis.....	24
D. Rancangan Percobaan.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Sifat Umum Bubuk Buah Belimbing.....	25
1. Kerapatan Curah.....	26
2. Komposisi Kimia.....	26
B. Formula <i>Juice</i> Bubuk Belimbing.....	29
C. Viskositas Suspensi Bubuk Belimbing.....	29
D. Stabilitas Suspensi Bubuk Belimbing.....	31
E. Aseptabilitas <i>Juice</i> Bubuk Belimbing.....	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	41