



## DAFTAR ISI

STABILITAS DISPERSI SARI BUAH JERUK NIPIS (*Citrus Aurantifolia Swingle*)

GUSTIN ANGGRAINI, Prof. Dr. Ir. Mochamad Adnan, S.Mc.; Ir. Supriyanto, M.S.

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**Halaman Judul**

**Halaman Pengesahan**

**Halaman Persembahan**

**Intisari**

**Kata Pengantar**

**i**

**Daftar Isi**

**ii**

**Daftar Tabel**

**iii**

**Daftar Gambar**

**iv**

**Daftar Lampiran**

**v**

**Bab I PENDAHULUAN**

**1-1 Latar Belakang ..... 1**

**1-2 Tujuan Penelitian ..... 3**

**Bab II TINJAUAN PUSTAKA**

**2-1 Anatomi Buah Jeruk ..... 4**

**2-1-1 Epikarp ..... 4**

**2-1-2 Mesokarp ..... 5**

**2-1-3 Endokarp ..... 5**

**2-2 Jeruk Nipis ..... 6**

**2-3 Sari Buah ..... 7**

**2-4 Sistem Dispersi Pada Sari Buah ..... 9**

**2-5 Stabilitas Dispersi ..... 11**

**2-6 Pektin ..... 12**

**2-7 Enzim-enzim Pemecah Pektin ..... 13**



<b>2-8 Pasteurisasi</b> .....	<b>15</b>
<b>STABILITAS DISPERSI SARI BUAH JERUK NIPIS (Citrus Aurantifolia Swingle)</b> GUSTIN ANGGRAINI, Prof. Dr. Ir. Mochamad Adnan, S.Mc.; Ir. Supriyanto, M.S.	
<b>2-9 Hipotesa</b> .....	<b>17</b>
Universitas Gadjah Mada, 1998. Diunduh dari <a href="http://etd.repository.ugm.ac.id/">http://etd.repository.ugm.ac.id/</a>	

### **Bab III METODOLOGI PENELITIAN**

<b>3-1 Bahan dan Alat</b> .....	<b>19</b>
<b>3-1-1 Bahan</b> .....	<b>19</b>
<b>3-1-2 Alat</b> .....	<b>19</b>
<b>3-2 Jalannya Penelitian</b> .....	<b>20</b>
<b>3-2-1 Pembuatan Ekstrak Jeruk Nipis</b> .....	<b>20</b>
<b>3-2-2 Analisa yang Dilakukan</b> .....	<b>22</b>
<b>3-2-3 Rancangan Percobaan</b> .....	<b>23</b>

### **Bab IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

<b>4-1 Tingkat Kekeruhan</b> .....	<b>24</b>
<b>4-2 Padatan Terlarut</b> .....	<b>27</b>
<b>4-3 Keasaman Tertitrasi</b> .....	<b>29</b>
<b>4-4 pH</b> .....	<b>31</b>
<b>4-5 Vitamin C</b> .....	<b>32</b>

### **Bab V KESIMPULAN DAN SARAN**

<b>5-1 Kesimpulan</b> .....	<b>37</b>
<b>5-2 Saran</b> .....	<b>38</b>

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**