



KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1-1. Latar Belakang	1
1-2. Tujuan Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2-1. Tanaman Salak	4
2-2. Buah Salak	5
2-3. Komposisi Kimia Buah Salak	6
2-4. Sari Buah	8
2-5. Pembuatan Sari Buah	9
2-5-1. Pemilihan buah	9
2-5-2. Pengupasan	10
2-5-3. Pencucian	10
2-5-4. Ekstraksi	11
2-5-5. Penyaringan	12
2-5-6. Pencampuran	12
2-5-7. Pembotolan	14
BAB III. METODA PENELITIAN	15
3-1. Bahan Penelitian	15
3-2. Alat Penelitian	15
3-3. Pelaksanaan Penelitian	16
3-3-1. Penelitian tahap I	16
3-3-2. Penelitian tahap II	16
3-4. Analisis Percobaan	20
3-4-1. Analisis fisik	20
3-4-2. Analisis kimia	20
3-4-3. Pengujian organoleptik	20
3-5. Rancangan percobaan	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4-1. Penelitian Tahap I	22



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**STUDI PEMBUTAN SARI BUAH SALAK VARIETAS PONDOH HITAM DAN LOKAL SECARA
EKSTRAKSI DENGAN PELARUT AIR**

EKA DYAH FITRI LESTARI, Ir. Suhardi, MS.; Ir. Rob. Mudjishono, M.S.; Ir. Supriyadi, M.Sc.

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

4-1-1. Penentuan potongan buah dalam ekstraksi	22
4-1-2. Penentuan rasio buah salak dengan air dalam ekstraksi ..	22
4-2. Penelitian Tahap II	24
4-2-1. Sifat buah salak	24
4-2-2. Analisis kimia dan fisik hasil ekstraksi buah salak	27
4-2-3. Uji kesukaan sari buah salak	48
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	55
5-1. Kesimpulan	55
5-2. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	