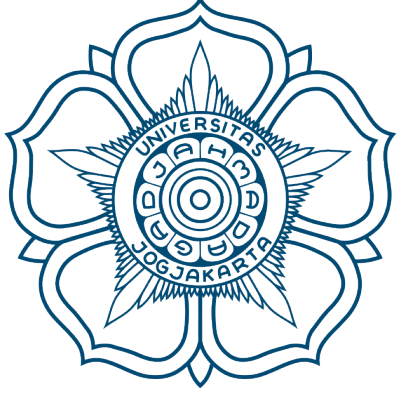




HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Semangka	4
2.2. Sari buah	6
2.3. Bahan-bahan Pengawet	8
2.4. Pasteurisasi	13
2.5. Penyimpanan Bahan Makanan Pada Suhu rendah	14
2.6. Hipotesa	16



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET PADA PEMBUATAN SARI BUAH SEMANGKA (*Citrullus vulgaris*)
YANG DISIMPAN PADA
SUHU 4-6Å°C**

RUSDIN RAUF, Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.; Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS.; Ir. Sudarmanto, MS.

Universitas Gadjah Mada 2002. Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB II. METODE PENELITIAN	17
3.1. Bahan	17
3.2. Alat	17
3.3. Cara/Jalannya Penelitian	18
3.4. Rancangan Percobaan	21
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Sifat Fisika	22
4.2. Sifat Kimia	24
4.3. Uji Organoleptik	33
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	36
5.1. Kesimpulan	36
5.2. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39

