

Daftar Isi

Prakata.....	v
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar.....	vii
Intisari	viii
Abstract	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Kandungan Senyawa Volatil dalam Daun Jeruk Purut	8
2.2. Faktor yang Memengaruhi Stabilitas Senyawa Volatil dan Kualitas Sensori pada Bubuk Daun Jeruk Purut	17
2.3. Pengolahan Daun Jeruk Purut	18
2.4. Konsep Kinetika Kerusakan.....	25
2.5. Hipotesis.....	27
BAB III	28
METODOLOGI PENELITIAN.....	28
3.1. Bahan.....	28
3.2. Alat.....	28
3.3. Tempat dan Waktu	29
3.4. Tahapan Penelitian	29
3.5. Rancangan Percobaan	33
3.6. Analisis data	33
BAB IV	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1. Kinetika Kerusakan Senyawa Volatil Utama Daun Jeruk Purut.....	34
4.2. Kadar air.....	39
4.3. Warna	44
4.4. Evaluasi Sensori	46
BAB V.....	52
SIMPULAN DAN SARAN	52
5.1. Simpulan	52
5.2. Saran.....	52

DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	73

Daftar Tabel

Tabel 2.1 Komponen senyawa volatil dalam daun jeruk purut berdasarkan penelitian terdahulu	9
Tabel 2.2 Metode pengeringan yang dilakukan untuk mengeringkan daun jeruk purut... 20	
Tabel 4.1 Kadar citronellal (ppm) dalam bubuk daun jeruk purut setelah 8 minggu penyimpanan dengan pengemasan HS dan VS	35
Tabel 4.2 Kadar citronellol (ppm) dalam bubuk daun jeruk purut setelah 8 minggu penyimpanan dengan pengemasan HS dan VS	35
Tabel 4.3 Kadar linalool (ppm) dalam bubuk daun jeruk purut setelah 8 minggu penyimpanan dengan pengemasan HS dan VS	35
Tabel 4.4 Kadar β -caryophyllene (ppm) dalam bubuk daun jeruk purut setelah 8 minggu penyimpanan dengan pengemasan HS dan VS	36
Tabel 4.5 Energi aktivasi dan pendugaan umur simpan bubuk daun jeruk purut	36
Tabel 4.6 Deskriptor Aroma Bubuk Daun Jeruk Purut Berdasarkan Diskusi QDA	47

Daftar Gambar

Gambar 2.1 Struktur senyawa citronellal (Surburg dan Panten, 2016).....	11
Gambar 2.2 Struktur molekul citronellol (Surburg dan Panten, 2016)	13
Gambar 2.3 Struktur molekul linalool (Surburg dan Panten 2016)	14
Gambar 2.4 Perubahan senyawa linalool ketika terpapar suhu tinggi (Chang <i>et al.</i>	15
Gambar 2.5 Struktur molekul β -caryophyllene (Pieri <i>et al.</i> 2006).....	16
Gambar 3.1 Bubuk daun jeruk purut dalam pengemasan (a) HS dan (b) VS	30
Gambar 4.1 Kadar air bubuk daun jeruk purut selama 8 minggu penyimpanan dengan (a) HS dan (b) VS.	41
Gambar 4.2 Interaksi ΔE antara suhu, perlakuan, dan waktu selama 8 minggu penyimpanan dengan pengemasan (a) HS dan (b) VS.	44
Gambar 4.3 Perbandingan intensitas warna hijau dan deskriptor aroma bubuk daun jeruk purut pada D_0 dan setelah 8 minggu penyimpanan dengan (a) HS dan (b) VS	50