



HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
ABSTRAK	x
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Kegunaan Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Labu Kuning	4
2.2. Vitamin A	6
2.3. Sari Buah	11
2.4. Bahan Pengawet	12
2.4.1. Natrium benzoat	13
2.4.2. Asam sorbat	15



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGGUNAAN ZAT PENGAWET DAN VARIASI PH PADA PEMBUATAN SARI BUAH LABU KUNING

ISMALIANA SARI, Dr. Ir. Anggrahini, MS.; Dr. Ir. Umar Santoso, M. Sc.

Universitas Gadjah Mada | <http://id.eprints.library.ugm.ac.id/>

2.5. Keefektifan Bahan Pengawet	16
2.6. Pasteurisasi	17
2.7. Hipotesis	18
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan	19
3.2. Alat	19
3.3. Jalannya Penelitian	19
3.4. Metode Analisa	24
3.5. Rancangan Percobaan	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Sifat Fisik Sari Buah	26
4.1.1. Kekeruhan Sari Buah Labu Kuning	26
4.1.2. Viskositas Sari Buah Labu Kuning	27
4.1.3. Tinggi Endapan Sari Buah Labu Kuning	28
4.2. Sifat Kimia Sari Buah	30
4.2.1. pH Sari Buah Labu Kuning	30
4.2.2. Gula Total Sari Buah Labu Kuning	32
4.2.3. β -karoten Sari Buah Labu Kuning	33
4.3. Uji Organoleptik	35
4.3.1. Warna	35
4.3.2. Rasa	36
4.3.3. Aroma	37
4.3.4. Kesukaan Keseluruhan	38



PENGUNAAN ZAT PENGAWET DAN VARIASI PH PADA PEMBUATAN SARI BUAH LABU KUNING
ISMALIANA SARI, Dr. Ir. Anggrahini, MS.; Dr. Ir. Umar Santoso, M. Sc.

UNIVERSITAS GADJAH MADA 2014 Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/> 40

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

DAFTAR PUSTAKA 41

LAMPIRAN