

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Tinjauan Pustaka	10
1. Pangan Fungsional	10
2. Selada Romaine	14
3. Vitamin C	18
4. Flavonoid	23
5. Sistem Pertanian Modern	29
B. Kerangka Teoritis	36
C. Kerangka Konsep	37
D. Hipotesis	37
BAB III. METODE PENELITIAN	38
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	38
B. Waktu dan Tempat Penelitian	38
C. Sampel Penelitian	39
D. Variabel Penelitian	39
E. Definisi Operasional	40
F. Jenis dan Cara Pengambilan Data	42
G. Instrumen Penelitian	43
H. Metode Pengolahan Data	43
I. Metode Analisis Data	44



J. Etika Penelitian	45
K. Jalannya Penelitian	46
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	52
A. Hasil.....	52
B. Pembahasan	55
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	93



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Klasifikasi Flavonoid	24
Tabel 3. Formulasi Selada Setiap Perlakuan	35
Tabel 4. Definisi Operasional.....	40
Tabel 5. Hasil Analisis Vitamin C.....	53
Tabel 6. Hasil Analisis Flavonoid.....	54
Tabel 7. Alternatif Sayuran	69



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Selada Romaine	15
Gambar 2. Berbagai Bentuk Vitamin C	19
Gambar 3. Struktur Dasar Flavonoid	24
Gambar 4. Reaksi Flavonoid dengan Aluminium Klorida	28
Gambar 5. Hidroponik <i>Deep Water Culture</i>	33
Gambar 6. Kerangka Teoritis.....	36
Gambar 7. Kerangka Konsep	37
Gambar 8. Pembuatan Ekstrak Selada Analisis Flavonoid	47
Gambar 9. Proses Pembuatan Kurva Standar.....	48
Gambar 10. Proses Pengukuran Kadar Flavonoid Sampel.....	49
Gambar 11. Pembuatan Ekstrak Selada Analisis Vitamin C	50
Gambar 12. Pengukuran Kadar Vitamin C.....	51
Gambar 13. Produk Selada Romaine.....	52