

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Buah dan sayur	6
2.2. Spirulina	7
2.3. Minuman fiber serbuk	9
2.4. Maltodekstrin	10
2.5. <i>Spray drying</i>	12
2.6. Parameter Kualitas Produk Serbuk Buah Sayur dan Spirulina	17
2.7. Hipotesis	24
BAB III METODE PENELITIAN	25

3.1.	Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2.	Bahan Penelitian.....	25
3.3.	Alat Penelitian.....	25
3.4.	Rancangan penelitian	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		37
4.1.	Karakteristik Fisik dan Kimia Serbuk Buah Sayur dan Spirulina.....	37
4.2.	Penentuan Perlakuan Paling Optimal.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		62
5.1.	Kesimpulan	62
5.2.	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN.....		70