



DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kelor	8
2.2 Jahe	13
2.3 Stevia.....	15
2.4 Blanching.....	17
2.5 Minuman Fungsional	18
2.6 Metode Taguchi	19
2.7 Uji Kimiawi	22
2.8 Uji Hedonik	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Objek Penelitian	25
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.3 Sumber Data	25
3.3.1 Data Primer.....	25



3.3.2 Data Sekunder.....	25
3.4 Alat dan Bahan Penelitian	26
3.4.1 Alat.....	26
3.4.2 Bahan	26
3.5 Tahapan Penelitian.....	26
3.5.1 Identifikasi dan Perumusan Masalah	26
3.5.2 Penetapan Batasan Masalah.....	27
3.5.3 Penetapan Tujuan Penelitian.....	27
3.5.4 Studi Pustaka.....	27
3.5.5 Pemilihan Bahan untuk Formulasi.....	28
3.5.6 Penentuan Rancangan Penelitian dan Formulasi Minuman Fungsional.....	28
3.5.7 Pembuatan Sampel Minuman <i>Ready to Drink</i>	32
3.5.8 Pengujian Sensoris Menggunakan Uji Hedonik	34
3.5.9 Pengolahan Data Uji Sensoris.....	35
3.5.10 Pengujian Kimia	38
3.5.11 Pengolahan Data Uji Kimia	40
3.5.12 Analisis Hasil dan Pembahasan	41
3.5.13 Penarikan Kesimpulan dan Saran	41
3.6 Diagram Alir Penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	44
4.2 Pembuatan Sampel Minuman <i>Ready to Drink</i>	45
4.3 Karakteristik Sensoris.....	49
4.3.1 Profil Panelis.....	50
4.3.2 Analisis S/N Ratio	52
4.4 Pemilihan Formulasi Terbaik	59
4.5 Karakteristik Kimia Formulasi Terpilih.....	62
4.5.1 pH.....	62
4.5.2 Total Padatan Terlarut	63
4.5.3 Aktivitas Antioksidan	63
4.5.4 Total Fenol.....	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65



5.1 Kesimpulan	65
5.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	75