

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II DASAR TEORI.....	5
2.1. Buah Naga.....	5
2.2. Betasianin.....	7
2.3. Pewarna Makanan.....	8
2.4. Sirup.....	9
2.5. Ekstraksi.....	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	12
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	12
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	13
3.3. Objek Penelitian.....	18
3.4. Detail Tahapan Pengembangan Produk.....	19
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1. Hasil Pembuatan Ekstrak.....	21
4.2. Total Padatan Terlarut (TPT).....	22
4.3. Warna.....	26
4.4. Kadar Betasianin.....	33
4.5. Penentuan Substitusi Sari Buah dengan Ekstrak Betasianin Buah Naga Merah	36

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	38
LAMPIRAN	44
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	44
Lampiran 2. Analisis Statistik	47