

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xiii
ABSTRAK.....	14
BAB I PENDAHULUAN.....	16
1.1. Latar Belakang	16
1.2. Perumusan Masalah.....	19
1.3. Batasan Masalah.....	19
1.4. Tujuan Penelitian.....	19
1.5. Manfaat Penelitian.....	19
BAB II DASAR TEORI	20
2.1. Pewarna Makanan.....	20
2.1.1 Pewarna Sintetis.....	20
2.1.2 Pewarna Alami (<i>Natural Colour</i>)	21
2.2. Bunga Telang	22
2.3. Antosianin.....	25
2.3.1 Ekstraksi dan Analisis Antosianin	26
2.3.2 Stabilitas dan Keseimbangan Antosianin.....	28
2.3.3 Ekstrak Antosianin dan Aplikasinya	30
2.4. Sirup.....	30
2.5. Warna sebagai Karakteristik Mutu	33
2.6. Pengukuran Warna Sirup	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	39
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	39
3.1.1 Alat.....	39
3.1.2 Bahan.....	40

3.2.	Tata Laksana Penelitian	40
3.2.1	Objek Penelitian	41
3.2.2	Detail Tahapan Pengembangan Produk	41
3.3	Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		51
4.1	Prepasi Sampel Bunga Telang	51
4.2	Pembuatan Ekstrak Bunga Telang	51
4.3	Analisis Kadar Antosianin Total Ekstrak Bunga Telang.....	52
4.3.1	Pengukuran Panjang Gelombang Antosianin	52
4.3.2	Pengukuran Kandungan Antosianin Total.....	52
4.4	Pengujian Stabilitas Warna Sirup Alami dengan Ekstrak Bunga Telang 53	
4.4.1	Stabilitas Warna Sirup Alami terhadap Variasi Suhu Penyimpanan 53	
4.4.2	Stabilitas Warna Sirup Alami terhadap Variasi pH	61
4.5	Kondisi Penyimpanan Terbaik untuk Mempertahankan Karakteristik Warna Sirup Alami Bunga Telang berdasarkan <i>Simple Additive Weighting</i> ...	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		72
5.1	KESIMPULAN	72
5.2	SARAN.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....		73
LAMPIRAN		82