

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Rumusan Masalah	6
I.3. Tujuan Penelitian.....	6
I.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
II.1. Minuman Serbuk.....	8
II.2. Serbuk Sayur dan Buah.....	10
II.3. Maltodekstrin	11
II.4. Spirulina	12
II.5. Penentuan Umur Simpan.....	15
II.6. ASLT	17
II.7. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
III.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
III.2. Bahan dan Alat Penelitian	21
III.3. Tahapan Penelitian	22
III.3.1. Pembuatan produk serbuk sayur dan buah.....	23
III.3.2. Kadar Antioksidan.....	26

III.3.3.	Kadar Air Awal.....	27
III.3.4.	Kadar Air Kritis.....	27
III.3.5.	Kadar Air Kesetimbangan.....	28
III.3.6.	Penentuan Model Persamaan Isoterm Sorpsi Lembab dan Uji MRD 29	
III.4.	Analisis Data.....	33
III.4.1.	Penentuan Kadar Air.....	33
III.4.2.	Penentuan Kadar Antioksidan.....	34
III.4.3.	Penentuan Umur Simpan dengan Persamaan Labuza.....	34
III.4.4.	Analisis Statistik.....	35
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
IV. 1.	Pembuatan Serbuk Sayur dan Buah.....	37
IV. 2.	Kadar Antioksidan.....	40
IV. 3.	Penentuan Umur Simpan.....	44
IV.3.1.	Kadar Air Awal (Mo).....	44
IV.3.2.	Kadar Air Kritis (Mc).....	44
IV.3.3.	Kadar Air Kesetimbangan (Me).....	46
IV.3.4.	Kurva Isoterm Sorpsi Lembab.....	49
IV.3.5.	Variabel Pendukung.....	55
IV.3.6.	Perhitungan Umur Simpan.....	56
BAB V	PENUTUP.....	62
V.1.	Kesimpulan.....	62
V.2.	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	69