

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	viii
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	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Jeruk Kalamansi (<i>Citrus microcarpa</i>)	8
2.2. Fermentasi Alami Buah	11
2.3. Peran Garam dalam Pengolahan Pangan	14
2.4. Peran Garam sebagai Faktor Pengendali Fermentasi	15
2.4.1. Garam Sebagai Pengaruh Proses Fermentasi.....	17
2.4.2. Garam Sebagai Sistem Keamanan Produk	17
2.5. Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam terhadap Hasil Fermentasi.....	18
2.5.1. Dampak Konsentrasi Garam Rendah.....	20
2.5.2. Dampak Konsentrasi Garam Sedang	21
2.5.3. Dampak Konsentrasi Garam Tinggi	22
2.6. Sifat Fungsional Produk Fermentasi.....	23
2.7. Antioksidan dan Mekanisme Aktivitas Antioksidan	26
2.7.1. Prinsip Uji DPPH dan Keterbatasannya	27
2.7.2. Prinsip Uji FRAP dan Keterbatasannya.....	29
2.8. Senyawa Fenolik dan Flavonoid Sebagai Kontributor Aktivitas Antioksidan	30
2.8.1. Prinsip TPC dan Keterbatasannya	32
2.8.2. Prinsip TFC dan Keterbatasannya	33
2.9. Difusi Senyawa Bioaktif Selama Fermentasi dalam Larutan Garam	35
2.10. Hipotesis	36

BAB III METODE PENELITIAN.....	37
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
3.2. Alat Penelitian	37
3.3. Bahan Penelitian	37
3.4. Tahapan Penelitian	38
3.5. Prosedur Penelitian.....	41
3.5.1. Pembuatan Minuman Nammong	41
3.5.2. Preparasi Sampel.....	44
3.5.2.1. Preparasi Sampel Ekstrak Jeruk Kalamansi	44
3.5.2.2. Preparasi Sampel Air Fermentasi Minuman Nammong	45
3.5.3. Analisis Karakteristik Kimia.....	45
3.5.3.1. pH.....	45
3.5.3.2. Total Asam Titrasi (TAT)	46
3.5.3.3. Gula Total.....	46
3.5.4. Analisis Sifat Fungsional	47
3.5.4.1. Aktivitas Antioksidan.....	47
3.5.4.2. Total Fenolik	49
3.5.4.3. Total Flavonoid	50
3.6. Rancangan Penelitian	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
4.1. Pengaruh Konsentrasi Garam dalam Fermentasi Jeruk Kalamansi Terhadap Profil Kimia Nammong	54
4.1.1. pH.....	54
4.1.2. Total Asam Titrasi	59
4.1.3. Gula Total	65
4.2. Pengaruh konsentrasi Garam dalam Fermentasi Jeruk Kalamansi Terhadap Indikator Potensi Fungsional Nammong	73
4.2.1. Aktivitas Antioksidan	73
4.2.2. <i>Total Phenolic Content</i> (TPC)	85
4.2.3. <i>Total Flavonoid Content</i> (TFC)	92
BAB V PENUTUP.....	100
5.1. Kesimpulan.....	100
5.2. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA	103
DAFTAR LAMPIRAN.....	112