

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1. Kalamansi.....	8
2.2. Fermentasi pada Buah.....	11
2.3. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Perubahan Kimia	15
2.4. Senyawa Bioaktif pada Kalamansi	17
2.5. Mekanisme Aktivitas Antioksidan	19
2.6. Prinsip Uji DPPH dan Keterbatasannya	21
2.7. Hubungan Total Fenolik, Total Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan ..	23
2.8. Osmosis, Difusi, dan <i>Leaching</i> pada Senyawa Selama Fermentasi	25
2.6. Hipotesis	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2. Alat Penelitian	27
3.3. Bahan Penelitian	27
3.4. Tahapan Penelitian	28
3.4.1. Pembuatan Sampel Nammong	29
3.4.2. Preparasi sampel	33

3.4.3. Analisis Kimia	36
3.5. Rancangan Penelitian	44
3.6. Analisis Statistik	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1. Kondisi Fermentasi dan Peran Konsentrasi Garam	46
4.2. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Gula	47
4.3. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Asam Titrasi	51
4.4. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap pH	54
4.5. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Fenolik	59
4.6. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Flavonoid	62
4.7. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Aktivitas Antioksidan	66
4.8. Hubungan Antarparameter	71
4.9. Penentuan Waktu Fermentasi Optimum	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	77
5.1. Kesimpulan	77
5.2. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	89