

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jeruk Pacitan	6
2.2 <i>Pomace</i> Jeruk	8
2.3 Komponen Bioaktif dalam Jeruk.....	9
2.4 Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i>	14
2.5 Sifat Fisikokimia Produk Pangan yang Dikeringkan	17
2.6. Aplikasi <i>Pomace</i> dalam Industri Pangan dan Farmasi.....	24

2.7. Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Bahan.....	27
3.2. Peralatan	27
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4. Tahapan Penelitian	28
3.5. Metode Analisis.....	30
3.6. Rancangan Penelitian	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Kadar Air <i>Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan	32
4.2 Warna <i>Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan.....	34
4.3 <i>Water Holding Capacity Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan	39
4.4 <i>Oil Holding Capacity Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan.....	41
4.5 <i>Swelling Ability Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan	44
4.6 Derajat Keasaman <i>Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan	45
4.7 Total Fenolik dalam <i>Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan	47
4.8 Vitamin C dalam <i>Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan.....	48
4.9 Total β - Karoten dalam <i>Pomace</i> Jeruk <i>Baby</i> Pacitan	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	56