UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERSEMBAHAN iv
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN xi
ABSTRAK xii
ABSTRACT xiii
BAB I PENDAHULUAN 14
1.1. Latar Belakang 14
1.2. Perumusan Masalah 16
1.3. Batasan Masalah 16
1.4. Tujuan Penelitian 17
1.5. Manfaat Penelitian 17
BAB II DASAR TEORI 18
2.1. Melon (*Cucumis melo L.*) 18
2.2. Pengeringan Oven 20
2.3. *Osmotic Dehydration* 23
2.4. Yoghurt 24
2.5. Karakteristik 27
2.5.1. Kadar air melon kering 27
2.5.2. Kadar antioksidan 28
2.5.3. pH 29
2.5.4. Viskositas 30
2.5.5. Evaluasi sensori (hedonik) 31
2.6. Gap Penelitian 32
2.7. Hipotesis 34

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BAB III METODE PENELITIAN 35
3.1. Alat dan Bahan Penelitian 35
3.2. Kebutuhan Data 36
3.3. Prosedur Penelitian 38
3.3.1. Prosedur *Osmotic Dehydration* 40
3.3.2. Prosedur pengeringan (pengovenan) 41
3.3.3. Prosedur pembuatan yoghurt melon 42
3.4. Rencana Analisis Hasil Penelitian 43
3.4.1. Pengujian kadar air (*wet basis*) 43
3.4.2. Pengujian antioksidan 44
3.4.3. Pengujian pH 45
3.4.4. Pengujian viskositas 46
3.4.5. Pengujian sensori (hedonik) 47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 48
4.1. Melon 48
4.1.1 Kadar air melon 48
4.1.2. Antioksidan melon kering 51
4.2. Yoghurt melon 53
4.2.1. Viskositas yoghurt 53
4.2.2. pH yoghurt 55
4.2.3. Antioksidan yoghurt melon 56
4.2.4. Hasil analisis normalisasi dan pembobotan 58
4.2.5. Organoleptik (hedonik) dan ranking 59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN 63
5.1. Kesimpulan 63
5.2. Saran 63
DAFTAR PUSTAKA 64
LAMPIRAN 71