

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Tinjauan Pustaka	5
1. Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L.).....	5
2. Sirup	8
3. Monografi bahan	12
4. Metode <i>Simplex Lattice Design</i>	16
5. Metode <i>Freeze Thaw</i>	18
F. Landasan Teori.....	18
G. Hipotesis	20
BAB II. METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Alat dan Bahan.....	22
B. Jalannya Penelitian.....	23
1. Formula sediaan sirup	23

2. Pembuatan Sirup.....	24
3. Evaluasi sifat fisik sirup	25
4. Uji stabilitas <i>freeze thaw</i>	27
C. Variabel Penelitian	27
D. Analisis Data	28
E. Skema Penelitian	29
BAB III. HASIL DAN ANALISIS	30
A. Hasil Uji Sifat Fisik.....	30
1. Tanggap rasa	33
2. pH.....	33
3. Viskositas.....	34
4. Daya tuang	36
5. Angka Kapang Khamir	37
6. Angka Lempeng Total	38
B. Penentuan Formula Optimum	40
C. Evaluasi Sirup Optimum dan Verifikasi Hasil.....	43
D. Hasil Uji Stabilitas Sirup.....	45
1. Tanggap rasa	45
2. pH.....	46
3. Viskositas.....	47
4. Daya tuang	48
5. Angka kapang khamir	49
6. Angka lempeng total	49
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	54