

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Keaslian Penelitian .....	7
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Telaah Pustaka .....	9
1. Makanan Fungsional .....	9
2. Minuman Fermentasi.....	10
3. Buah Naga Merah.....	14
4. Total Asam Titrasi .....	17
5. <i>Power Hydrogen</i> (pH).....	18
B. Kerangka Teori .....	19
C. Kerangka Konsep .....	20
D. Hipotesis Penelitian.....	20
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	21
C. Identifikasi Variabel Penelitian .....	22

D. Definisi Operasional .....	22
E. Instrumen Penelitian .....	23
F. Cara Pengumpulan Data.....	23
G. Cara Analisis Data .....	25
H. Jalannya Penelitian.....	26
I. Etika Penelitian .....	26
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
A. Hasil.....	27
1. Total Asam Titrasi .....	27
2. <i>Power Hydrogen</i> (pH).....	28
B. Pembahasan.....	29
1. Total Asam Titrasi .....	29
2. <i>Power Hydrogen</i> (pH).....	32
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>34</b>
A. Kesimpulan .....	34
B. Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>39</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses Pemecahan Fruktosa dan Proses Fermentasinya .....	12
Gambar 2. Macam-macam Buah Naga.....	15
Gambar 3. Beberapa Macam Warna Daging Buah Naga Merah.....	15
Gambar 4. Kerangka Teori .....	19
Gambar 5. Kerangka Konsep .....	20
Gambar 6. Proses pemotongan buah .....	45
Gambar 7. Proses penyusunan buah naga merah, lemon, dan substrat.....	45
Gambar 8. Proses pengemasan wadah.....	46
Gambar 9. Sampel yang siap difermentasi di dalam inkubator .....	46
Gambar 10. Sampel dalam inkubator .....	47
Gambar 11. Proses pengambilan filtrat.....	47
Gambar 12. Filtrat yang siap dianalisis .....	48
Gambar 13. Proses analisis pH .....	48

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	7
Tabel 2. Kandungan Gizi Buah Naga.....	17
Tabel 3. Rancangan Penelitian.....	21
Tabel 4. Hasil Analisis Total Asam Titrasi (dalam %).....	28
Tabel 5. Hasil Analisis pH.....	29

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Etika Penelitian ( <i>Ethical Clearence</i> ).....	39
Lampiran 2. Data Hasil Uji Sifat Kimia .....	40
Lampiran 3. Hasil Uji Statistik .....	41
Lampiran 4. Dokumentasi.....	45