

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka.....	9
1. Buah Naga.....	9
2. Antioksidan.....	13
3. Flavonoid.....	19
4. Minuman Fermentasi.....	21
B. Kerangka Teori.....	25
C. Kerangka Konsep.....	26
D. Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III. METODE PENELITIAN.....	27
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Identifikasi Variabel Penelitian.....	28
D. Definisi Operasional.....	28
E. Instrumen Penelitian.....	29
F. Cara Pengumpulan Data.....	30
G. Analisis Data.....	33

1. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	33
2. Analisis Statistik.....	33
H. Jalannya Penelitian.....	34
1. Tahap Persiapan.....	34
2. Tahap Pelaksanaan.....	34
3. Tahap Penyelesaian.....	35
I. Etika Penelitian.....	35
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Hasil Penelitian.....	36
1. Total Flavonoid Fermentasi Buah Naga Merah.....	36
2. Aktivitas Antioksidan Fermentasi Buah Naga Merah.....	38
B. Pembahasan.....	40
1. Total Flavonoid Fermentasi Buah Naga Merah.....	40
2. Aktivitas Antioksidan Fermentasi Buah Naga Merah.....	43
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	56
Lampiran 1. <i>Ethical Clearance</i>	56
Lampiran 2. Hasil Analisis Uji Statistik.....	57
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Naga.....	12
Tabel 2. Rancangan Percobaan	27
Tabel 3. Total Flavonoid Fermentasi Buah Naga Merah	37
Tabel 4. Aktivitas Antioksidan Buah Naga Merah.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Berbagai Jenis Buah Naga.....	11
Gambar 2. Struktur Flavonoid	20
Gambar 3. Kerangka Teori Penelitian	25
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian	26
Gambar 5. Ilustrasi Penyusunan Bahan Fermentasi	31
Gambar 6. Alur Tahap Pelaksanaan	34
Gambar 7. Buah Naga Merah	63
Gambar 8. Buah Lemon.....	63
Gambar 9. Madu Multiflora Mutiara Ibu	64
Gambar 10. Penyusunan Bahan Fermentasi	64
Gambar 11. Produk Fermentasi Minggu ke-0	65
Gambar 12. Kondisi Penyimpanan Produk di dalam Inkubator	65
Gambar 13. Produk Minggu ke-1 Variasi C.....	66
Gambar 14. Produk Minggu ke-1 Variasi D.....	66
Gambar 15. Produk Minggu ke-2 Variasi A dan D.....	67
Gambar 16. Produk Minggu ke-3 Variasi C.....	67
Gambar 17. Produk Minggu ke-3 Variasi D.....	68
Gambar 18. Produk Minggu ke-4 Variasi B dan C.....	68