



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Tinjauan Pustaka.....	9
1. Pangan fungsional.....	9
2. Buah naga merah	10
3. Antioksidan.....	13
4. Senyawa fenolik	16
5. Fermentasi	18
B. Kerangka Teori.....	21
C. Kerangka Konsep.....	22
D. Hipotesis	22
BAB III. METODE PENELITIAN	23
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	23
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	23
C. Identifikasi Variabel penelitian	24



D. Definisi Variabel Operasional	24
E. Instrumen Penelitian.....	25
F. Cara Pengumpulan Data	26
G. Analisis Data	28
H. Jalannya Penelitian	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil Penelitian.....	31
1. Total Fenol pada Minuman Buah Naga Merah	31
2. Aktivitas Anktiosidan pada Minuman Buah Naga Merah	33
B. Pembahasan	36
1. Total Fenol pada Minuman Buah Naga Merah	36
2. Aktivitas Antioksidan pada Minuman Buah Naga Merah.....	39
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	48



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH FERMENTASI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KANDUNGAN
FENOL DAN AKTIVITAS

ANTIOKSIDAN DENGAN VARIASI LAMA WAKTU FERMENTASI

Denia Pramudiah Andani, Lily Arsanti Lestari ; Fasty Arum Utami2

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Buah Naga Merah.....	11
Gambar 2.2	Klasifikasi Antioksidan.....	15
Gambar 2.3	Kerangka Teori Penelitian.....	21
Gambar 2.4	Kerangka Konsep Penelitian.....	22
Gambar 3.1	Susunan bahan baku pembuatan produk.....	27



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH FERMENTASI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KANDUNGAN
FENOL DAN AKTIVITAS**

ANTIOKSIDAN DENGAN VARIASI LAMA WAKTU FERMENTASI

Denia Pramudiah Andani, Lily Arsanti Lestari ; Fasty Arum Utami2

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan nilai gizi per 100 gram buah naga merah.....	12
Tabel 2.2	Klasifikasi senyawa fenolik.....	17
Tabel 3.1	Skema penelitian.....	23
Tabel 4.1	Total Fenol Minuman Fermentasi Buah Naga Merah.....	32
Tabel 4.2	Total Fenol Minuman Fermentasi Buah Naga Merah.....	35



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	49
Lampiran 2	Hasil Analisis Statistik <i>One Way ANOVA</i> Total Fenol pada Filtrat.....	55
Lampiran 3	Hasil Analisis Statistik <i>One Way ANOVA</i> Total Fenol pada Ampas.....	56
Lampiran 4	Hasil Analisis Statistik <i>Paired Sample T-test</i> Total Fenol.....	57
Lampiran 5	Hasil Analisis Statistik <i>One Way ANOVA</i> Aktivitas Antioksidan pada Filtrat.....	58
Lampiran 6	Hasil Analisis Statistik <i>One Way ANOVA</i> Aktivitas Antioksidan pada Ampas.....	59
Lampiran 7	Hasil Analisis Statistik <i>Paired sample T-test</i> Aktivitas Antioksidan.....	60
Lampiran 8	<i>Ethical Clearance</i>	61