

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</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. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Keaslian Penelitian.....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Telaah Pustaka .....	9
1. Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ).....	9
2. Lemon ( <i>Citrus limon</i> ).....	11
3. Minuman Fermentasi .....	14
4. Bakteri Asam Laktat (BAL).....	16
5. Gula (Sukrosa).....	22
6. Madu .....	23
B. Kerangka Teori .....	25
C. Kerangka Konsep .....	26
D. Hipotesis.....	26
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	27
C. Identifikasi Variabel Penelitian .....	28

D. Definisi Operasional Variabel.....	28
E. Instrumen Penelitian .....	29
F. Cara Pengumpulan Data.....	29
G. Analisis Data .....	31
H. Jalannya Penelitian.....	32
I. Etika Penelitian .....	33
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
A. Hasil.....	34
B. Pembahasan.....	36
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>43</b>
A. Kesimpulan .....	43
B. Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>