

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR ISTILAH	xiii
INTISARI	xiv
ABSTACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Buah Naga Merah	9
2. Lemon	12
3. Madu	14
4. Pengembangan Produk Pangan Fungsional.....	16
5. Fermentasi	17
6. Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi	19
7. Pengaruh Proses Fermentasi	21
B. Kerangka Teori	30
C. Kerangka Konsep	30

D. Hipotesis.....	31
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	32
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
C. Identifikasi Variabel Penelitian	33
D. Definisi Operasional Variabel.....	33
E. Alat dan Bahan Penelitian.....	34
1. Alat.....	34
2. Bahan.....	35
F. Cara Pengumpulan Data.....	36
1. Pembuatan minuman fermentasi.....	36
2. Analisis kandungan beta karoten, vitamin C, dan aktivitas antioksidan	37
G. Analisis Data.....	40
1. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	40
2. Analisis Statistik.....	40
H. Jalanya Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil Penelitian.....	42
1. Kandungan Beta Karoten Filtrat dan Ampas Buah Naga Merah Terfermentasi	42
2. Kandungan Vitamin C Filtrat dan Ampas Buah Naga Merah Terfermentasi	44
3. Aktivitas Antioksidan Filtrat dan Ampas Buah Naga Merah Terfermentasi	46
B. Pembahasan.....	49
1. Kandungan Beta Karoten Filtrat dan Ampas Buah Naga Merah Terfermentasi	49
2. Kandungan Vitamin C Filtrat dan Ampas Buah Naga Merah Terfermentasi	52
3. Aktivitas Antioksidan Filtrat dan Ampas Buah Naga Terfermentasi	55



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	70