

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Starter Bibit Kefir	7
2.2 Kefir	8
2.3 Pomace	10
2.3.1 Jeruk Siam	11
2.4 Fermentasi	13
2.5 Uji Organoleptik	15
2.6 Antioksidan	16
2.6.1 Senyawa Fenolik	18
2.6.2 Vitamin C	19
2.7 Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.2 Bahan	21

3.3	Alat	22
3.4	Tahapan Penelitian	22
3.4.1	Penyiapan Pomace Jeruk Siam	24
3.4.2	Pembuatan Sampel Water Kefir	25
3.4.3	Metode Uji Sensoris.....	26
3.4.4	Metode Uji Total Fenolik	26
3.4.5	Metode Uji Analisis total antioksidan menggunakan DPPH	27
3.4.6	Metode Analisis vitamin C	27
3.4.7	Metode analisis pH	28
3.4.8	Metode analisis Warna.....	28
3.4.9	Metode analisis total padatan terlarut	29
3.5	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		31
4.1	Pengujian Sensoris dengan Uji Hedonik.....	33
4.1.1	Atribut Warna	33
4.1.2	Atribut Aroma.....	33
4.1.3	Atribut Rasa	34
4.1.4	Atribut Overall.....	35
4.2	Pemilihan Formula Water Kefir Pomace Jeruk Siam Terpilih	36
4.3	Hasil Analisis Total Fenolik	37
4.4	Hasil Analisis Uji Antioksidan menggunakan metode DPPH	38
4.5	Hasil analisis Uji Vitamin C	41
4.6	Hasil Uji Analisis pH	43
4.7	Hasil Uji Analisis Warna	45
4.7.1	Nilai Warna Lightness	46
4.7.2	Nilai Warna a	48
4.7.3	Nilai Warna b	49
4.7.4	Nilai Warna c	50
4.7.5	Nilai Warna Hue	51
4.8	Hasil Uji Total Gula	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		53

5.1 Kesimpulan	53
5.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	61