



DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran.....	ix
Abstrak.....	x
Abstract.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Semangka	5
2.2. Pomace	9
2.3. Pomace Semangka.....	10
2.4. Water-Kefir	12
2.5. Organoleptik.....	14
2.6. Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Tempat dan Tanggal Penelitian.....	17
3.2. Bahan.....	17
3.3. Peralatan.....	17
3.4. Tahapan Penelitian	20
3.4.1. Preparasi Sampel	20
Preparasi Sampel <i>Pomace</i> Semangka.....	20
Preparasi Sampel Water-Kefir.....	20
Pembuatan Sampel Water-Kefir Dengan Tambahan <i>Pomace</i> Semangka	20
3.4.2. Uji Sensoris/Organoleptik	21
Pemilihan Perlakuan Terbaik.....	21
3.4.3. Analisis Sifat Fisika-Kimia	22
3.4.4. Rancangan Percobaan Dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Uji Sensoris/Organoleptik.....	25
4.1.1. Aroma.....	28
4.1.2. Warna	30
4.1.3. Rasa	30
4.1.4. Overall.....	31
4.2. Pemilihan Perlakuan Terbaik	32
4.3. Analisis Sifat Fisikokimia.....	32
4.3.1. Kandungan Total Fenolik.....	32
4.3.2. Vitamin C	34
4.3.3. Aktivitas Antioksidan.....	36



4.3.4. Warna	40
Lightness (L*).....	42
Redness(a*)	43
Yellowness(b*).....	44
4.3.5. Viskositas	45
4.3.6. Ph.....	47
4.5.7. Total Padatan Terlarut.....	49
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1. Kesimpulan.....	51
5.2. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	68



DAFTAR TABEL

Tabel 2.4.1. Jenis Mikrobia Yang Terdapat Dalam Bibit Water-Kefir.....	19
Tabel 4.1.1. Hasil Uji Kesukaan Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka	26
Tabel 4.2.3.1. Korelasi Pearson Antara DPPH <i>Radical Scavenging Activity</i> dan Kandungan Total Fenolik.....	39
Tabel 4.2.3.2. Korelasi Pearson Antara DPPH <i>Radical Scavenging Activity</i> dan Vitamin-C.....	40



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.3.1. Diagram Tahapan Penelitian Terhadap Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka.....	15
Gambar 4.1.1. <i>Spider Web</i> Uji Kesukaan Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka.....	27
Gambar 4.1.2. Perbesaran Masing-Masing Atribut <i>Spider-Web</i>	28
Gambar 4.3.1.1. <i>TPC</i> Water Kefir Dan Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka.....	33
Gambar 4.3.2.1. Grafik Kandungan Vitamin C Water Kefir Dan Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka.....	35
Gambar 4.3.2.2. Proses Sintesis Vitamin C Oleh <i>Acetobacter Sp.</i>	36
Gambar 4.3.1. Grafik % DPPH Water Kefir Dan Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka.....	37
Gambar 4.3.4.1. Koordinat Warna CIEL*a*b*	41
Gambar 4.3.4.2. Grafik Hasil Uji Warna	41
Gambar 4.5.1. Grafik Kandungan Viskositas Water Kefir Dan Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka.....	41
Gambar 4.3.6.1. Grafik pH Water Kefir Dan Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka	43
Gambar 1. Hasil Water Kefir <i>Pomace</i> Semangka.....	68
Gambar 2. Hasil <i>Pomace</i> Semangka.....	68



DAFTAR LAMPIRAN

I. Kandungan Total Fenolik.....	69
I.1. Kurva Standar Asam Galat.....	69
I.2. Perhitungan Kandungan Total Fenolik.....	69
II. Kadar Vitamin C.....	71
III. Aktivitas Antioksidan.....	72
IV. Analisis Statistika Uji Sensoris.....	73
V. Analisis Statistika: <i>t-Test</i>	103
V.1. Kandungan Total Fenolik.....	103
V.2. Vitamin C.....	104
V.3. DPPH <i>Radical Scavenging Activity</i>	106
V.4. Korelasi Pearson.....	107
V.5. pH.....	109
V.6. Viskositas.....	110
V.7. Warna.....	112