

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR ARTI LAMBANG	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRAK.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan dan Batasan Masalah	8
1.3. Keaslian Penelitian	9
1.4. Tujuan Penelitian	12
1.5. Manfaat Penelitian	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	14
2.1. Bahan Aditif dan Pewarna Makanan	14
2.2. Buah Naga	16
2.3. Betasianin dan Identifikasi Pigmen	20
2.4. Stabilitas Pewarna Alami dan Enkapsulasi	21
2.5. Bahan Penyalut	23
2.6. <i>Spray Drying</i>	25