

DAFTAR ISI

HALAM JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Jagung Manis	4
2.2 Minuman	7
2.3 Sari Nabati	8
2.4 Perebusan	9
2.5 Minuman <i>Ready to Drink</i>	9
2.6 Hipotesis	10
BAB III METODE PENELITIAN	10
3.1 Bahan	11



3.2	Alat	11
3.3	Waktu dan Lokasi Penelitian	11
3.4	Tahapan Penelitian	12
3.4.1	Pembuatan Sari Jagung Manis	13
3.4.2	Pengujian Sensoris.....	14
3.4.3	Analisis Sifat Fisik.....	14
3.4.4	Analisis Sifat Kimia Sampel terpilih	15
3.5	Rancangan Percobaan dan Analisis data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		17
4.1	Analisis Sifat Sensoris	17
4.1.1	Warna.....	18
4.1.2	Aroma	19
4.1.3	Rasa.....	19
4.1.4	Body Minuman.....	20
4.1.5	Aftertaste.....	21
4.1.6	Keseluruhan.....	21
4.2	Analisis Sifat Fisik	22
4.2.2	Viskositas	22
4.2.1	Total Padatan.....	23
4.2.4	Analisis Warna	25
4.2.3	Analisis pH.....	27
4.3	Pemilihan Sampel terpilih.....	28
4.4	Analisis Sifat Kimia	29
4.4.1	Kadar Air.....	30
4.4.2	Kadar Lemak	31
4.4.3	Kadar Abu	31



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH WAKTU PEREBUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SARI JAGUNG MANIS
(Zea mays L. Saccharata)**

JOZALIS RELAM, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, STP, M.Agr., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.4.4	Kadar Protein.....	32
4.4.5	Kadar Karbohidrat	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		34
5.1	Kesimpulan	34
5.2	Saran	35
DAFTAR PUSTAKA		36
LAMPIRAN		39



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan Gizi dalam 100 gram jagung manis	6
Tabel 4.1 Sifat sensoris minuman sari jagung manis	17
Tabel 4.2 Viskositas minuman sari jagung manis	22
Tabel 4.3 Total padatan minuman sari jagung manis	23
Tabel 4.4 pH minuman form sari jagung manis	24
Tabel 4.5 Warna minuman sari jagung manis	26
Tabel 4.6 Penentuan Sampel sari jagung manis terpilih	28
Tabel 4.7 Hasil uji proksimat minuman sari jagung manis	29



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH WAKTU PEREBUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SARI JAGUNG MANIS
(Zea mays L. Saccharata)**

JOZALIS RELAM, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, STP, M.Agr., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jagung Manis	4
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian.....	12
Gambar 3.2 Diagram alir Pembuatan sari jagung	13
Gambar 4.1 Minuman sari jagung manis dengan variasi lama perebusan	27



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH WAKTU PEREBUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SARI JAGUNG MANIS
(Zea mays L. Saccharata)**

JOZALIS RELAM, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Bambang Dwi Wijatniko, STP, M.Agr., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Sifat Sensoris minuman.....	39
Lampiran 2. Analisis Statistik Sifat fisik minuman.....	49
Lampiran 3. Borang Uji Sensoris	54
Lampiran 4. Analisis Proksimat.....	59