

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	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.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Jeruk Bali.....	7
2.2. Kulit Jeruk Bali	11
2.3. Marmalade.....	13
2.4. Proses Pembuatan Marmalade Jeruk Bali	17
2.4.1. Sortasi	17
2.4.2. Pengupasan	18
2.4.3. Perendaman.....	19
2.4.4. Pencampuran.....	19
2.4.5. Pemasakan.....	20
2.4.6. Pendinginan.....	21
2.4.7. Pengemasan.....	22

2.5.	Rasa Pahit.....	24
2.6.	Larutan Garam.....	25
2.8.	Uji Sensoris	27
2.8.1.	Uji Sensoris Hedonik	29
2.8.2.	Uji Sensoris Skoring	30
2.9.	Hipotesis.....	30
BAB III METODE PENELITIAN		32
3.1.	Waktu dan Tempat Penelitian	32
3.2.	Bahan dan Alat	32
3.2.1.	Bahan	32
3.2.2.	Alat.....	33
3.3.	Tahapan penelitian	33
3.3.1.	Pembuatan larutan garam dan kapur sirih 1%, 3 %, dan 5%	34
3.3.2.	Pembuatan marmalade jeruk bali.....	35
3.3.3.	Pengujian Sifat Fisik.....	37
3.3.4.	Pengujian Sifat Sensoris	38
3.3.5.	Pengujian Sifat Kimia	40
3.4.	Rancangan Percobaan.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1.	Analisis Sifat Fisik dan Kimia	43
4.1.1.	Sifat Fisik Marmalade Jeruk Bali	43
4.1.2.	Sifat Kimia Marmalade Jeruk Bali.....	47
4.2.	Analisis Sifat Sensoris.....	51
4.2.1.	Hasil Pengujian Hedonik pada Marmalade Jeruk Bali	51
4.2.2.	Hasil Pengujian Skoring pada Marmalade Jeruk Bali	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		77
5.1.	Kesimpulan.....	77
5.2.	Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA		79
LAMPIRAN.....		86

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Data Komposisi proksimat pada jus dan ekstrak kulit Jeruk Bali (%/100g)	10
Tabel 2.2 Standar Mutu SNI 1-4467-1998 tentang Marmalade.....	14
Tabel 4.1 Hasil pengujian pH pada marmalade jeruk bali	43
Tabel 4.2 Hasil pengujian sifat fisik warna terhadap marmalade jeruk bali.....	45
Tabel 4.3 Hasil pengujian analisis proksimat kadar air (%wb)	47
Tabel 4.4 Hasil pengujian analisis proksimat kadar abu (%db).....	50
Tabel 4.5 Hasil Pengujian Hedonik pada marmalade jeruk bali.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kenampakan kulit dan daging buah Jeruk Bali dari kultivar Bageng...	8
Gambar 2.2 Kenampakan Daging dan Kulit buah jeruk bali dari beberapa kultivar di Indonesia.....	9
Gambar 2.3 Letak Flavedo dan Albedo pada buah jeruk.....	13
Gambar 2.4 Struktur kimia gel pada pektin	16
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian	34
Gambar 3.2 Gaftar Alir Proses Pembuatan Marmalade jeruk bali	36
Gambar 3.3 Penyeleksian panelis	38
Gambar 4.1 Hasil Pengujian Skoring atribut warna pada marmalade jeruk bali	58
Gambar 4.2 Hasil Pengujian Skoring atribut aroma pada marmalade jeruk bali	62
Gambar 4.3 Hasil Pengujian Skoring atribut rasa pada marmalade jeruk bali	66
Gambar 4.4 Hasil Pengujian Skoring atribut tekstur pada marmalade jeruk bali	71
Gambar 4.5 Hasil Pengujian Skoring secara keseluruhan produk marmalade jeruk bali	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kenampakan buah dan produk marmalade jeruk bali	86
Lampiran 2 Analisis statistik sifat fisik dan kimia marmalade jeruk bali.....	89
Lampiran 3 Analisis statistik sensoris marmalade jeruk bali.....	95