

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kepel	5
2.1.1. Karakteristik Buah Kepel	6
2.1.2. Manfaat Buah Kepel.....	7
2.2. Penyimpanan	8
2.3. Komponen Non-Volatil	10
2.3.1. Gula	10
2.3.2. Asam Organik.....	12
2.3.3. Tanin.....	13
2.4. Hipotesis.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Bahan Penelitian	16
3.1.1. Bahan Baku	16
3.1.2. Bahan Kimia	16

3.2. Peralatan Penelitian	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4. Tahapan Penelitian	17
3.4.1. Penyimpanan Buah Kepel	17
3.4.2. Karakterisasi Buah Kepel.....	17
3.4.3. Pengujian Gula dan Asam Organik.....	18
3.4.4. Pengujian Total Senyawa Tanin.....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1. Karakterisasi Buah Kepel	20
4.2. Gula	22
4.3. Asam Organik	25
4.4. Tanin	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1. Kesimpulan.....	31
5.2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN	41