

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Buah kepel	7
2.2. Karotenoid	13
2.3. Asam lemak	16
2.4. Senyawa volatil.....	20
2.5. <i>Gas Chromatography Mass Spectrometry</i>	22
2.6. Hipotesis	22
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	24
3.1. Bahan	24
3.2. Peralatan	24
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.4. Tahap Penelitian	25
3.5. Metode Analisis.....	26
3.5.1. Analisis senyawa volatil	26

3.5.2. Analisis asam lemak jenuh dan tak jenuh.....	27
3.5.3. Analisis total karotenoid.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Perubahan Komponene Asam lemak Buah Kepel.....	31
4.2. Total karotenoid.....	39
4.3. Perubahan Komponen Senyawa volatil Buah Kepel.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1. Kesimpulan	54
5.2. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	63