

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengajuan.....	iii
Lembar Pengesahan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xi
Abstrak	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Batasan Masalah	6
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Bahan Baku	8
2.2. Buah dalam Sirup.....	10
2.3. Kemasan	12
2.3.1. Plastik.....	13
2.3.2. Gelas Kaca	13
2.4. Mutu.....	14
2.5. Umur Simpan.....	15
2.5.1. Uji Organoleptik.....	17
2.5.2. Uji Proksimat.....	20
2.5.3. <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT).....	23
2.6. Nilai Tambah	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	29

3.1. Objek Penelitian	29
3.2. Data	30
3.2.1. Data Primer	30
3.2.2. Data Sekunder	30
3.3. Metode Pengumpulan Data	30
3.3.1. Pengamatan Langsung	30
3.3.2. Studi Pustaka	31
3.4. Tahapan Penelitian	31
3.4.1. Pengujian Mutu	35
3.4.1.1. Identifikasi Karakteristik Produk	35
3.4.2. Pendugaan Umur Simpan Jambu Biji dalam Sirup	38
3.4.3. Perhitungan Nilai Tambah (Hayami, 1987)	42
3.5. Diagram Alir Penelitian	44
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Profil UKM Produksi Jambu Biji dalam Sirup	45
4.2 Deskripsi Karakteristik Bahan Baku Jambu Biji Getas Merah	47
4.3 Proses Pengolahan dan Karakteristik Produk	48
4.4 Komposisi Gizi Produk	50
4.4.1 Uji Hedonik	50
4.4.2 Uji Kimia	56
4.4.3 Kadar Cemar Mikrobia	61
4.4.4 Kadar Cemar Logam	62
4.5 Deskripsi dan Karakteristik Bahan Pengemas	63
4.6 Perubahan Karakteristik Jambu Biji dalam Sirup Selama Penyimpanan	65
4.6.1. pH	67
4.6.2. Tekstur	70
4.6.3. Viskositas	72
4.6.4. Warna	74
4.7 Uji Sensoris	83



4.8 Penentuan Umur Simpan dengan Metode <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> dengan Persamaan Arrhenius.....	87
4.9 Perbandingan Mutu Awal Jambu Biji dalam Sirup dengan Mutu Akhir Setelah Penyimpanan.....	98
4.10 Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami.....	102
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	102
5.1. Kesimpulan	102
5.2. Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN.....	108