

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
BAB I	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II.....	7
2.1. Tape	7
2.1.1 Tape Ketan	10
2.2 Fermentasi	11
2.2.1 Perubahan Kimia yang Terjadi pada Substrat Selama Fermentasi.....	14
2.3. Tanaman Erpa.....	15
2.4 Pewarna Alami	18
2.5. Antosianin	22
2.5.1 Fermentasi pada Bahan yang Mengandung Antosianin.....	28

2.6. Ragi	28
2.7. Pembuatan Tape	29
2.8. Hipotesis	31
BAB III	33
3.1 Bahan	33
3.2 Alat	33
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.4 Tahapan Penelitian	34
3.4.1 Ekstraksi Antosianin pada Daun Erpa	34
3.4.2 Pembuatan Tape	36
3.5 Metode Analisis	38
3.7 Rancangan Percobaan	43
BAB IV	45
4.1 Kadar Etanol	45
4.2 pH	47
4.3 Kadar antosianin	49
4.4 Warna	51
4.4.1 Derajat Kecerahan (L)	52
4.4.2 Tingkat Kemerahan (a)	53
4.4.3 Tingkat Kekuningan (b)	56
4.4.4 Chroma (C)	56
4.4.5 Derajat Hue ($^{\circ}$ H)	57
4.4.6 Nilai Total Perubahan (ΔE)	59
4.5 Sifat Sensoris Tape	60
4.5.1 Aroma	61

4.5.2 Warna	63
4.5.3 Tekstur.....	65
4.5.4 Rasa.....	67
4.5.5 Penerimaan Secara Keseluruhan.....	69
4.6 Korelasi Antar Variabel.....	71
BAB V.....	79
5.1.Kesimpulan.....	79
5.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN.....	85