

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Halaman Persembahan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Buah Carica	4
2.2. Manisan	7
2.3. Proses Pengolahan	8
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1. Bahan	15
3.2. Peralatan	15
3.3. Tahapan Penelitian	15
3.3.1. Survey Cara Pengolahan	15
3.3.2. Pengambilan Sampel	16
3.3.3. Analisa Fisik dan Kimia	16
1. Analisa Warna	16
2. Analisa Viskositas Larutan	16
3. Analisa Tekstur	17
4. Analisa Kadar Vitamin C	17

5. Analisa Kadar Gula	17
6. Analisa Kadar Garam	19
3.4 Rancangan Percobaan	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1.Kondisi Proses Masing-Masing UMKM	20
4.1.1. Gaftar Alir Proses Pengolahan oleh Produsen	20
4.1.2. Evaluasi Proses Pengolahan.....	23
4.2. Spesifikasi Produk	25
4.3.Karakteristik Produk	25
4.3.1. Viskositas	26
4.3.2. Tekstur	26
4.3.3. Kadar Vitamin C	28
4.3.4. Kadar Gula Total	28
4.3.5. Kadar Garam	29
4.3.6. Warna	30
4.3.6.1.Warna potongan Buah	31
4.3.6.2.Warna Sirup Gula	31
BAB V KESIMPULAN	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	