

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Biji Salak.....	5
2.2. Minuman Biji Salak	6
2.3. <i>Carboxy Methyl Cellulose</i> (CMC)	7
2.3.1. Kadar air.....	9
2.3.2. Kadar abu	10
2.3.3. Gula total.....	11
2.3.4. Gula reduksi	12
2.3.5. Total fenolik.....	13
2.3.6. Aktivitas antioksidan.....	15
2.3.7. Warna (L*, a*, b*)	17
2.3.8. Viskositas	19
2.3.9. pH.....	20
2.3.10. Total Padatan Terlarut (TPT).....	21
2.5. Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Bahan dan Alat.....	23
3.1.1. Bahan	23
3.1.2. Alat.....	23
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.3. Pelaksanaan Penelitian	24
3.3.1. Pembuatan minuman biji salak	24
3.3.2. Karakterisasi.....	26

3.4. Metode Analisa	27
3.4.1. Analisa kimia	27
3.4.2. Analisa fisik	27
3.4.3. Uji Organoleptik.....	27
3.5. Rancangan Percobaan	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Karakteristik Bubuk Biji Salak Pondoh Segar	29
4.2. Karakteristik Minuman Biji Salak	30
4.2.1. Kadar air	30
4.2.2. Kadar abu	31
4.2.3. Gula total	32
4.2.4. Gula reduksi	32
4.2.5. Total fenolik	34
4.2.6. Aktivitas antioksidan.....	34
4.2.7. Warna (L*,a*,b*)	35
4.2.8. Viskositas	37
4.2.9. pH.....	38
4.2.10. Total Padatan Terlarut (TPT).....	39
4.2.11. Sifat Organoleptik	40
BAB V PENUTUP	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	53