

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
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. Buah Naga .....	5
2.1.1. Budidaya Buah Naga .....	5
2.1.2. Komposisi dan Manfaat Buah Naga .....	8
2.2. Antosianin .....	9
2.2.1. Antosianin pada Buah-buahan .....	9
2.2.2. Antosianin dalam Kulit Buah Naga Merah .....	11
2.2.3. Pengaruh Proses Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Antosianin .....	13
2.3. Ekstraksi Antosianin .....	15
2.4. Microwave Assisted Extraction .....	19
2.5. Pewarna .....	22
2.5.1. Pewarna Alami .....	22
2.5.2. Pewarna Sintetis .....	23

2.6.	Pengeringan .....	24
2.6.1.	Prinsip Pengeringan .....	25
2.6.2.	Freeze Drying .....	27
2.7.	Isoterm Sorpsi Lembab (ISL) .....	28
2.8.	Hipotesis .....	31
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>		<b>32</b>
3.1.	Bahan Penelitian .....	32
3.2.	Alat Penelitian .....	32
3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian .....	33
3.4.	Jalannya Penelitian .....	33
3.4.1.	Analisa Kulit Buah Naga .....	33
3.4.2.	Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga .....	34
3.4.3.	Pengeringan Ekstrak Kulit Buah Naga .....	35
3.4.4.	Penentuan Grafik ISL .....	36
3.4.5.	Analisa Rendemen .....	37
3.4.6.	Analisa Intensitas Warna .....	37
3.4.7.	Analisa Total Antosianin .....	38
3.4.8.	Analisa Kadar Air (Thermogravimetri) .....	38
3.5.	Rancangan Percobaan .....	39
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>40</b>
4.1.	Sifat Fisikokimia Kulit Buah Naga .....	40
4.2.	Titik Optimum Ekstraksi dan Peneraan Absorbansi .....	42
4.3.	Hasil Ekstraksi Kulit Buah Naga .....	48
4.4.	Gula Total, Gula Reduksi, dan Protein .....	53
4.5.	Bubuk Pewarna Ekstrak Kulit Buah Naga .....	56
4.6.	Plot Kurva ISL .....	60
<b>BAB V. PENUTUP .....</b>		<b>65</b>
5.1.	Kesimpulan .....	65
5.2.	Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>67</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>72</b>