

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Pangan Fungsional	6
2.2. Minuman Serbuk Instan	7
2.3. Wedang Pokak	8
2.4. Kristalisasi	9
2.5. Rempah-Rempah	10
2.5.1. Jahe (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe)	10
2.5.2. Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>)	15
2.5.3. Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmanii</i> Blume)	16
2.5.4. Pekak (<i>Illicium verum</i> Hooker F.)	17
2.5.5. Kapulaga (<i>Elettaria Cardamomum</i>)	18

2.5.6. Lada Hitam (<i>Pipper nigrum</i> L.)	19
2.6. Gula	20
2.7. Antioksidan	21
2.7.1. Uji Antioksidan (DPPH)	22
2.7.2. Senyawa Fenolik	24
2.7.3. Senyawa Flavonoid	25
2.8. Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1. Bahan dan Alat	28
3.1.1. Bahan	28
3.1.2. Alat	28
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.2.1. Waktu Penelitian	29
3.2.2. Tempat Penelitian	29
3.3. Pelaksanaan Penelitian	29
3.3.1. Pembuatan Serbuk Wedang Pokak Instan	32
3.3.2. Ekstraksi Serbuk Wedang Pokak Instan	26
3.4. Metode Analisis	33
3.4.1. Analisis pH	33
3.4.2. Analisis Kadar Air	33
3.4.3. Analisis Tingkat Kecerahan	34
3.4.4. Analisis Kelarutan	34
3.4.5. Analisis Kadar Abu	35
3.4.6. Analisis Kadar Protein	35
3.4.7. Analisis Kadar Lemak	37
3.4.8. Analisis Kadar Karbohidrat	37
3.4.9. Analisis Total Fenolik	38
3.4.10. Analisis Total Flavonoid	38
3.4.11. Analisis Aktivitas Antioksidan (DPPH)	39

3.5. Rancangan Percobaan	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Analisa Karakteristik Serbuk Wedang Pokak Instan	40
4.1.1. Analisis Kadar Air Serbuk Wedang Pokak Instan	41
4.1.2. Analisis pH Serbuk Wedang Pokak Instan	43
4.1.3. Analisis Tingkat Kecerahan Serbuk Wedang Pokak Instan	45
4.1.4. Analisis Kelarutan Serbuk Wedang Pokak Instan	47
4.1.5. Analisis Kadar Abu Serbuk Wedang Pokak Instan	49
4.1.6. Analisis Kadar Protein Serbuk Wedang Pokak Instan	51
4.1.7. Analisis Kadar Lemak Serbuk Wedang Pokak Instan	53
4.1.8. Analisis Kadar Karbohidrat Serbuk Wedang Pokak Instan	54
4.2. Potensi Antioksidan Serbuk Wedang Pokak Instan	56
4.2.1. Analisis Total Fenolik Serbuk Wedang Pokak Instan	56
4.2.2. Analisis Total Flavonoid Serbuk Wedang Pokak Instan	59
4.2.3. Analisis Aktivitas Antioksidan (DPPH) Serbuk Wedang Pokak Instan	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1. Kesimpulan	65
5.2. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	77