

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Kabau	4
2.2. Perebusan	6
2.3. Asam Amino	7
2.4. Komponen Non-Volatil Flavor	8
2.4.1. Gula Terlarut	9
2.4.2. Asam Organik	10
2.4.3. Mineral	12
 BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan Penelitian	14
3.2. Alat Penelitian	14
3.3. Tempat penelitian	15
3.4. Metode Analisa	15
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Gula Terlarut	19
4.2. Asam Organik	21
4.3. Mineral	24
4.4. Asam Amino Total	27
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	31
5.2. Saran	32
 DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	38