

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
KATA PENGANTAR	xvi
INTISARI	xviii
ABSTRAK	xix
BAB. I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB. II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Belimbing wuluh (<i>Averrhoa bilimbi</i> L)	5
2.1.1. klasifikasi tanaman belimbing wuluh	5
2.2. Asam sunti	9

2.2.1. Proses Pembuatan Asam Sunt	10
2.2.2. Sifat dan Mutu Asam Sunt	13
2.2.3. Penggunaan Asam Sunt	15
2.3. Pengertian Saos	16
2.3.1. Fungsi Saos	18
2.3.2. Proses Pembuatan Saos Asam Sunt	20
2.3.3. Syarat Mutu Saos Tomat	21
2.3.4. Bahan untuk Membuat Saos	21
2.3.5. Bahan Pengaroma dan Bumbu	22
2.3.5.1. Garam	23
2.3.5.2. Gula	24
2.3.5.3. Bawang Putih	25
2.3.5.4. Merica (Lada)	26
2.3.5.5. Kayu Manis	27
2.3.5.6. Maizena	29
2.3.4.7. Air	32
2.3.6. Standar Kualitas Saos	34
2.3.5.1. Kepekatan dan kondisi bagian utama (<i>body</i>)	34
2.3.5.2. Aroma	34
2.3.5.3. Penampilan	34
2.4. Sifat Fisika dan Kimia Saos Asam sunt	
2.4.1. Viskositas (Kekentalan)	35

2.4.2. Warna	37
2.4.3. pH	40
2.4.4. Kadar Air	41
2.4.5. Kadar Abu	42
2.4.6. Total Fenolik	43
2.4.7. Total Solubel Solid (TSS)	44
2.4.8. Total Asam	45
2.4.9. Vitamin C	47
2.4.10. Antioksidan	48

2.5. Organoleptik

2.5.1. Pengertian Uji Organoleptik	50
2.5.2. Indikator Uji Organoleptik	52
2.5.2.1. Warna	52
2.5.2.2. Aroma dan Flavor	53
2.5.2.3. Rasa	54
2.5.2.4. Tekstur	54

2.6. Hipotesis	55
-----------------------------	-----------

BAB. III. METODE PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	56
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	56
3.3. Langkah Penelitian	57
3.4. Rancangan Percobaan	59

3.5. Variabel Penelitian	60
--------------------------------	----

3.6. Analisis Data	60
--------------------------	----

BAB. IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Komposisi dan Sifat Kimia Asam Suntir	61
--	----

4.2. Hasil Penelitian Pendahuluan	61
---	----

4.3. Hasil Penelitian Lanjutan	63
--------------------------------------	----

4.4. Diskripsi Karakteristik Sifat Fisik Saos Asam Suntir	66
---	----

4.4.1. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan pada viskositas Saos Asam Suntir	66
--	----

4.4.2. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan terhadap warna L*, a*, dan b* Saos Asam Suntir	72
--	----

4.5. Diskripsi Karakteristik Sifat Kimia Saos Asam Suntir	76
---	----

4.5.1. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan terhadap kandungan pH saos asam suntir	76
--	----

4.5.2. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan terhadap kadar air saos asam suntir	78
---	----

4.5.3. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan terhadap kadar abu saos asam suntir	82
---	----

4.5.4. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan terhadap total asam saos asam suntir.....	83
---	----

4.5.5. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan terhadap vitamin C saos asam suntir	85
---	----

4.5.6. Pengaruh konsentrasi maizena dan suhu pemasakan	
terhadap TSS saos asam sunti.....	86
4.5.7. Pengaruh Konsentrasi Maizena dan Suhu Pemasakan	
terhadap Total Fenolik Saos Asam SuntI	88
4.5.8. Pengaruh Konsentrasi Maizena dan Suhu Pemasakan	
terhadap Antioksidan	89
 BAB. V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	95
5.2. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN. 1 Form Uji Sensori/Organoleptik	103
LAMPIRAN. 2 Prosedur Penelitian	104
LAMPIRAN. 3 Hasil Statistik Orientasi Sensori/Organoleptik Pengaruh	
Maizena Terhadap Rasa, Aroma, Warna, Kekentalan, Overall ...	111
LAMPIRAN. 4 Hasil Analisis Statistik Karakteristik Sifat Fisika dan Kimia	
Saos Asam SuntI	117