

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, laporan skripsi dengan judul “PENGARUH RASIO LEMON-KUNYIT, SUHU PENYIMPANAN RENDAMAN, DAN WAKTU PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK *INFUSED WATER*” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Laporan skripsi ini disusun berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dari bulan tahun mulai hingga bulan tahun akhir. Skripsi merupakan persyaratan terakhir bagi mahasiswa yang wajib ditempuh sesuai dengan kurikulum Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan. Skripsi ini juga bermanfaat bagi penulis untuk menerapkan pengetahuan yang telah didapat dan memperoleh pengalaman baru yang tidak dapat diperoleh dari perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan skripsi ini, penulis mendapat dukungan dari banyak pihak. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Titri Siratantri Mastuti, M.Si., M.P., selaku pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan saran kepada Penulis selama penulisan proposal hingga penyusunan skripsi.
2. Bapak Dr. Tagor M. Siregar, S.Si., M.Si., Ibu Yuniwaty Halim, M.Sc., Ibu Nathania. M.Eng., dan Bapak Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si., selaku Kelapa Laboratorium Kimia, Pengawasan Mutu, Pengolahan Pangan, dan Mikrobiologi yang sudah memberikan izin untuk melakukan penelitian skripsi pada masing-masing laboratorium.
3. Bapak Ir. W. Donald R. Pokatong, M.Sc., Ph.D. dan Ibu Yuniwaty Halim, M.Sc., selaku dosen penguji pada sidang skripsi.
4. Bapak Eric Jobiliong, Ph.D., selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.
5. Ibu Dr. Nuri Arum Anugrahati selaku Wakil Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.

6. Bapak Laurence, M.T., selaku Direktur Administrasi dan Kemahasiswaan Fakultas Sains dan Teknologi.
7. Bapak Ir. W. Donald R. Pokatong, M.Sc., Ph.D., selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan.
8. Ibu Ratna Handayani, M.P., selaku Wakil Ketua Program Studi Teknologi Pangan dan pembimbing akademik yang telah membantu Penulis dalam perkuliahan.
9. Bapak Darius, Bapak Regy, Bapak Denny, Bapak Adih, Bapak Adjie selaku laboran yang sudah memberikan banyak bantuan selama penelitian skripsi di laboratorium.
10. Samuel Andi dan Magdalena, selaku orang tua, Ivana Felita L., Nathania Michaela L., dan Joshua Daniel yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa selama pengerjaan skripsi.
11. Elizabeth Beatrix, Michael Adrian, Aurelie Fedora, Reynaldi Kurniawan, dan Nathania Putri selaku teman-teman satu bimbingan yang sudah membantu dan memberi dukungan selama pengerjaan skripsi.
12. Windy Gunawan, Vania Clarissa, Priscilla Aurielle, Michelle Victoria, dan Charlene Oktavian yang sudah membantu, menemani, memberikan semangat, dan doa selama pengerjaan skripsi.
13. Ci Sylvia, Ko Delvin, Ci Mariani, Ci Maria Melisa, Ci Maria, dan Jerryco yang memberikan semangat dan doa selama pengerjaan skripsi.
14. Josephine Olivia, Christoper Billy, Alexander Riadi, dan Anastasya yang sudah memberikan semangat dan doa selama pengerjaan skripsi.
15. Semua teman teknologi pangan angkatan 2017 yang sudah membantu dan memberikan dukungan selama penelitian skripsi.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka akan kritik dan saran dari pembaca yang dapat membantu membuat laporan skripsi ini menjadi lebih baik lagi. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

Jakarta, 2 Februari 2021

Vania Felicia Lisandi



# DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL.....	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR .....	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI .....	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....	
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 <i>Infused Water</i> .....	7
2.2 Air Minum .....	7
2.3 Jahe Merah.....	8
2.4 Kunyit .....	10
2.5 Lemon.....	12
2.6 Senyawa Fenolik .....	13
2.7 Vitamin C .....	14
2.8 Aktivitas Antioksidan .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Bahan dan Alat .....	17
3.2 Metode Penelitian .....	18
3.2.1 Penelitian Tahap I.....	18
3.2.1.1 Prosedur Penelitian Tahap I .....	18
3.2.1.2 Parameter Analisis.....	19
3.2.1.3 Rancangan Percobaan .....	20
3.2.2 Penelitian Tahap II.....	21
3.2.2.1 Prosedur Penelitian Tahap II .....	21
3.2.2.2 Parameter Analisis.....	22
3.2.2.3 Rancangan Percobaan .....	23
3.3 Prosedur Analisis.....	24
3.3.1 Aktivitas Antioksidan (Pratiwi <i>et al.</i> , 2010).....	24
3.3.2 Total Vitamin C (Nielsen, 2010) .....	25

3.3.3	Total Fenolik (Orak, 2006) .....	26
3.3.4	pH (AOAC, 2005) .....	27
3.3.5	Organoleptik .....	28
	3.3.5.1 Uji Hedonik (Tarwendah <i>et al.</i> , 2017). .....	28
	3.3.5.2 Uji Skoring (Martiyanti dan Vita, 2018).....	29
3.3.6	Kadar Flavonoid (Azizah <i>et al.</i> , 2014) .....	29
3.3.7	Warna (Hunterlab, 2008).....	30

#### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Identifikasi bahan .....	31
4.2	Penelitian Tahap I.....	31
	4.2.1 pH .....	31
	4.2.2 Warna.....	33
	4.2.3 Total Fenolik.....	37
	4.2.4 Kadar Flavonoid .....	39
	4.2.6 Vitamin C .....	40
	4.2.5 Aktivitas Antioksidan .....	43
	4.2.7 Organoleptik .....	45
	4.2.7.1 Warna .....	46
	4.2.7.2 Aroma Kunyit.....	48
	4.2.7.3 Aroma Lemon .....	49
	4.2.7.4 Aroma Jahe.....	51
	4.2.7.5 Rasa Asam.....	53
	4.2.7.6 Rasa Pahit .....	54
	4.2.7.7 Sensasi Pedas.....	55
	4.2.7.8 Penerimaan Keseluruhan.....	57
4.3	Penentuan <i>Infused Water</i> Terpilih Tahap I.....	57
4.4	Penelitian Tahap II.....	58
	4.4.1 pH .....	58
	4.4.2 Total Fenolik.....	60
	4.4.3 Kadar Flavonoid .....	61
	4.4.4 Vitamin C .....	62
	4.4.5 Aktivitas Antioksidan .....	64
	4.4.5.1 %RSA .....	64
	4.4.5.2 IC <sub>50</sub> .....	65
	4.4.6 Organoleptik .....	67
	4.4.6.1 Warna .....	67
	4.4.6.2 Aroma Kunyit.....	68
	4.4.6.3 Rasa Asam.....	69
	4.4.6.4 Sensasi Pedas.....	71
	4.4.6.5 Penerimaan Keseluruhan.....	72
4.5	Penentuan <i>Infused Water</i> Terpilih Tahap II .....	72

#### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan.....	75
5.2	Saran .....	76

DAFTAR PUSTAKA .....	77
LAMPIRAN.....	86



## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1	Kunyit..... 11
Gambar 2.2	Buah lemon ..... 13
Gambar 2.3	Mekanisme senyawa fenolik sebagai antioksidan..... 16
Gambar 3.1	Diagram alir pembuatan <i>infused water</i> ..... 19
Gambar 3.2	Diagram alir <i>infused water</i> dengan lama waktu perendaman ..... 22
Gambar 4.1	Pengaruh rasio lemon: kunyit serta suhu penyimpanan rendaman terhadap pH <i>infused water</i> ..... 32
Gambar 4.2	Pengaruh rasio bahan (lemon: kunyit) serta suhu penyimpanan rendaman terhadap °Hue <i>infused water</i> ..... 34
Gambar 4.3	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap <i>lightness infused water</i> ... 36
Gambar 4.4	Pengaruh rasio bahan (lemon: kunyit) dan suhu penyimpanan rendaman terhadap total fenolik <i>infused water</i> ..... 37
Gambar 4.5	Pengaruh rasio bahan (lemon: kunyit) dan suhu penyimpanan rendaman terhadap kadar flavonoid <i>infused water</i> ..... 39
Gambar 4.6	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap vitamin C <i>infused water</i> . 41
Gambar 4.7	Pengaruh suhu penyimpanan rendaman terhadap vitamin C <i>infused water</i> ..... 42
Gambar 4.8	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap nilai IC <sub>50</sub> <i>infused water</i> .. 43
Gambar 4.9	Pengaruh suhu penyimpanan rendaman terhadap nilai IC <sub>50</sub> <i>infused water</i> ..... 45
Gambar 4.10	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap skoring warna <i>infused water</i> ..... 46
Gambar 4.11	Pengaruh suhu penyimpanan rendaman bahan terhadap skoring warna <i>infused water</i> ..... 47
Gambar 4.12	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap skoring warna <i>infused water</i> ..... 48
Gambar 4.13	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap skoring aroma lemon <i>infused water</i> ..... 50
Gambar 4.14	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap hedonik aroma jahe <i>infused water</i> ..... 52
Gambar 4.15	Pengaruh rasio lemon: kunyit terhadap skoring rasa asam <i>infused water</i> ..... 53
Gambar 4.16	Pengaruh suhu penyimpanan rendaman terhadap skoring sensasi pedas <i>infused water</i> ..... 56
Gambar 4.17	Pengaruh waktu perendaman terhadap nilai pH <i>infused water</i> ..... 59
Gambar 4.18	Pengaruh waktu perendaman terhadap total fenolik <i>infused water</i> 60
Gambar 4.19	Pengaruh waktu perendaman terhadap kadar flavonoid <i>infused water</i> ..... 61
Gambar 4.20	Pengaruh waktu perendaman terhadap kandungan vitamin C <i>infused water</i> ..... 62
Gambar 4.21	Pengaruh waktu perendaman terhadap %RSA <i>infused water</i> ..... 64
Gambar 4.22	Pengaruh waktu perendaman terhadap nilai IC <sub>50</sub> <i>infused water</i> ... 66

Gambar 4.23	Pengaruh waktu perendaman terhadap skoring warna <i>infused water</i> .....	67
Gambar 4.24	Pengaruh waktu perendaman terhadap skoring aroma kunyit <i>infused water</i> .....	68
Gambar 4.25	Pengaruh waktu perendaman terhadap skoring rasa asam <i>infused water</i> .....	70
Gambar 4.26	Pengaruh waktu perendaman terhadap hedonik sensasi pedas <i>infused water</i> .....	71





## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Syarat air minum.....	8
Tabel 2.2 Nilai zat gizi rimpang jahe mentah .....	9
Tabel 2.3 Nilai zat gizi 100 gram sari buah lemon .....	13
Tabel 3.1 Formulasi pembuatan <i>infused water</i> .....	18
Tabel 3.2 Desain percobaan tahap I.....	20
Tabel 3.3 Desain percobaan tahap II.....	23



## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Hasil Indentifikasi Jahe Merah.....	A-1
Hasil Indentifikasi Kunyit.....	A-2
Hasil Indentifikasi Lemon Lokal .....	A-3
Lampiran B	
Hasil Analisis pH <i>Infused Water</i> Tahap I .....	B-1
Hasil Statistik ANOVA pH <i>Infused Water</i> pada Tahap I .....	B-2
Hasil Uji Lanjut Duncan pH <i>Infused Water</i> pada Tahap I.....	B-2
Lampiran C	
Hasil Data Analisis Warna <i>Infused Water</i> pada Tahap I.....	C-1
Hasil Statistik Deskriptif <i>Lightness Infused Water</i> pada Tahap I .....	C-3
Hasil Statistik ANOVA <i>Lightness Infused Water</i> pada Tahap I.....	C-3
Hasil Uji Lanjut Duncan <i>Lightness Infused Water</i> pada Tahap I.....	C-4
Lampiran D	
Hasil Analisis Total Fenolik <i>Infused Water</i> .....	D-1
Kurva Standar Asam Galat I .....	D-3
Kurva Standar Asam Galat II.....	D-3
Hasil Statistik Deskriptif Total Fenolik <i>Infused Water</i> Tahap I .....	D-4
Hasil Statistik ANOVA Total Fenolik <i>Infused Water</i> Tahap I .....	D-4
Hasil Uji Lanjut Duncan Total Fenolik <i>Infused Water</i> Tahap I .....	D-5
Lampiran E	
Hasil Analisis Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> .....	E-1
Kurva Standar Kuersetin I.....	E-3
Kurva Standar Kuersetin II .....	E-3
Hasil Statistik Deskriptif Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> .....	E-4
Hasil Statistik ANOVA Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> .....	E-4
Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> .....	E-5
Lampiran F	
Hasil Analisis Vitamin C <i>Infused Water</i> .....	F-1
Hasil Statistik Deskriptif Vitamin C <i>Infused Water</i> Tahap I .....	F-3
Hasil Statistik ANOVA Vitamin C <i>Infused Water</i> Tahap I.....	F-3
Hasil Uji Lanjut Duncan Vitamin C <i>Infused Water</i> pada Tahap I.....	F-4
Lampiran G	
Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> .....	G-1
Hasil Statistik Deskriptif Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap I.....	G-11
Hasil Statistik ANOVA Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap I .....	G-11
Hasil Uji Lanjut Duncan Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap I.....	G-12

## Lampiran H

Kuisisioner Organoleptik <i>Infused Water</i> Tahap I.....	H-1
--	-----

## Lampiran I

Data Hasil Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> .....	I-1
Data Hasil Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> .....	I-2
Data Hasil Uji Skoring Aroma Lemon <i>Infused Water</i> .....	I-3
Data Hasil Uji Skoring Aroma Jahe <i>Infused Water</i> .....	I-4
Data Hasil Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	I-5
Data Hasil Uji Skoring Rasa Pahit <i>Infused Water</i> .....	I-6
Data Hasil Uji Skoring Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> .....	I-7
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> .....	I-8
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> .....	I-8
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> .....	I-9
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> .....	I-9
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> .....	I-10
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> .....	I-10
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Aroma Lemon <i>Infused Water</i> .....	I-11
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Aroma Lemon <i>Infused Water</i> .....	I-11
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Aroma Lemon <i>Infused Water</i> .....	I-12
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Aroma Jahe <i>Infused Water</i> .....	I-12
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Aroma Jahe <i>Infused Water</i> .....	I-13
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	I-13
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	I-14
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	I-14
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Rasa Pahit <i>Infused Water</i> .....	I-15
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Rasa Pahit <i>Infused Water</i> .....	I-15
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> .....	I-16
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> .....	I-16
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	I-14

## Lampiran J

Data Hasil Uji Hedonik Warna <i>Infused Water</i> .....	J-1
Data Hasil Uji Hedonik Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> .....	J-2
Data Hasil Uji Hedonik Aroma Lemon <i>Infused Water</i> .....	J-3
Data Hasil Uji Hedonik Aroma Jahe <i>Infused Water</i> .....	J-4
Data Hasil Uji Hedonik Rasa Pahit <i>Infused Water</i> .....	J-5
Data Hasil Uji Hedonik Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	J-6
Data Hasil Uji Hedonik Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> .....	J-7
Data Hasil Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Infused Water</i> .....	J-8
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Warna <i>Infused Water</i> .....	J-9
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Warna <i>Infused Water</i> .....	J-9
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> .....	J-10
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> .....	J-10
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Aroma Lemon <i>Infused Water</i> .....	J-11

Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Aroma Lemon <i>Infused Water</i> .....	J-11
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Aroma Jahe <i>Infused Water</i> .....	J-12
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Aroma Jahe <i>Infused Water</i> .....	J-12
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Aroma Jahe <i>Infused Water</i> .....	J-13
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	J-13
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Rasa Asam <i>Infused Water</i> .....	J-14
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Rasa Pahit <i>Infused Water</i> .....	J-14
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Rasa Pahit <i>Infused Water</i> .....	J-15
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> .....	J-15
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> .....	J-16
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Infused Water</i> .....	J-16
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Infused Water</i> .....	J-17

#### Lampiran K

Hasil Data Analisis Total Padatan Terlarut <i>Infused Water</i> dengan Perlakuan Terbaik Tahap I .....	K-1
Hasil Data Analisis Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> dengan Perlakuan Terbaik Tahap I .....	K-1

#### Lampiran L

Hasil Data Analisis pH <i>Infused Water</i> Tahap II .....	L-1
Hasil Statistik Deskriptif pH <i>Infused Water</i> Tahap II .....	L-2
Hasil Statistik ANOVA pH <i>Infused Water</i> Tahap II .....	L-2
Hasil Uji Lanjut Duncan pH <i>Infused Water</i> Tahap II .....	L-2

#### Lampiran M

Hasil Analisis Total Fenolik <i>Infused Water</i> Tahap II .....	M-1
Kurva Standar Asam Galat I Tahap II .....	M-3
Kurva Standar Asam Galat II Tahap II .....	M-3
Hasil Statistik Deskriptif Total Fenolik <i>Infused Water</i> Tahap II .....	M-4
Hasil Statistik ANOVA Total Fenolik <i>Infused Water</i> Tahap II .....	M-4
Hasil Uji Lanjut Duncan Total Fenolik <i>Infused Water</i> Tahap II .....	M-4

#### Lampiran N

Hasil Analisis Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> Tahap II .....	N-1
Kurva Standar Kuersetin Tahap II .....	N-3
Hasil Statistik Deskriptif Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> Tahap II .....	N-3
Hasil Statistik ANOVA Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> Tahap II .....	N-4
Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Flavonoid <i>Infused Water</i> Tahap II .....	N-4

#### Lampiran O

Hasil Analisis Vitamin C <i>Infused Water</i> Tahap II .....	O-1
Hasil Statistik Deskriptif Vitamin C <i>Infused Water</i> Tahap II .....	O-3
Hasil Statistik ANOVA Vitamin C <i>Infused Water</i> Tahap II .....	O-3

Hasil Uji Lanjut Duncan Vitamin C <i>Infused Water</i> Tahap II .....	O-3
Lampiran P	
Hasil Analisis %RSA Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II.....	P-1
Hasil Statistik Deskriptif %RSA Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II .....	P-3
Hasil Statistik ANOVA %RSA Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II .....	P-3
Hasil Uji Lanjut Duncan %RSA Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II .....	P-3
Lampiran Q	
Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II.....	Q-1
Hasil Statistik Deskriptif Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II .....	Q-11
Hasil Statistik ANOVA Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II .....	Q-11
Hasil Uji Lanjut Duncan Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Tahap II .....	Q-11
Lampiran R	
Kuesioner Organoleptik <i>Infused Water</i> Tahap II.....	R-1
Lampiran S	
Data Hasil Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> Tahap II.....	S-1
Data Hasil Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-2
Data Hasil Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> Tahap II.....	S-3
Data Hasil Uji Skoring Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-4
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> Tahap II ....	S-5
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-5
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Warna <i>Infused Water</i> Tahap II.....	S-5
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-6
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-6
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-6
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-7
Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-7
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Rasa Asam <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-7
Hasil Statistik Deskriptif Uji Skoring Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-8

Hasil Statistik ANOVA Uji Skoring Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> Tahap II .....	S-8
--	-----

#### Lampiran T

Data Hasil Uji Hedonik Warna <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-1
Data Hasil Uji Hedonik Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-2
Data Hasil Uji Hedonik Rasa Asam <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-3
Data Hasil Uji Hedonik Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-4
Data Hasil Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-5
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Warna <i>Infused Water</i> Tahap II ...	T-6
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Warna <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-6
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-6
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Aroma Kunyit <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-7
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Rasa Asam <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-7
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Rasa Asam <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-7
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-8
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-8
Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Sensasi Pedas <i>Infused Water</i> Tahap II .....	T-8
Hasil Statistik Deskriptif Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Infused</i> <i>Water</i> Tahap II .....	T-9
Hasil Statistik ANOVA Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Infused</i> <i>Water</i> Tahap II .....	T-9

#### Lampiran U

Hasil Data Analisis Warna <i>Infused Water</i> Perlakuan Terbaik Tahap II .	U-1
---	-----

#### Lampiran V

Hasil Data Analisis Total Padatan Terlarut <i>Infused Water</i> Perlakuan Terbaik Tahap II .....	V-1
---	-----

#### Lampiran W

Hasil Data Analisis Aktivitas Antioksidan <i>Infused Water</i> Perlakuan Terbaik Tahap II .....	W-1
--	-----

#### Lampiran X Dokumentasi Penelitian

Jahe Merah .....	X-1
Buah Lemon .....	X-1
Kunyit .....	X-2
<i>Infused Water</i> dengan Rasio Lemon: Kunyit 1:1 .....	X-2

<i>Infused Water</i> dengan Rasio Lemon: Kunyit 1:2.....	X-3
<i>Infused Water</i> dengan Rasio Lemon: Kunyit 2:1 .....	X-3
<i>Infused Water</i> dengan Waktu Perendaman .....	X-4

