

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.....	ix
-----------------	----

DAFTAR GAMBAR	xi
---------------------	----

DAFTAR TABEL	xii
--------------------	-----

DAFTAR LAMPIRAN	xiii
-----------------------	------

BAB I PENDAHULUAN	1
-------------------------	---

1.1 Latar Belakang.....	1
-------------------------	---

1.2 Rumusan Masalah.....	2
--------------------------	---

1.3 Tujuan.....	3
-----------------	---

1.3.1 Tujuan Umum.....	3
------------------------	---

1.3.2 Tujuan Khusus	3
---------------------------	---

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PEMBAHASAN	5
--	---

2.1 Tinjauan Pustaka	5
----------------------------	---

2.1.1 Selai	5
-------------------	---

2.1.2 Perlakuan Fisik	9
-----------------------------	---

2.1.2.1 Suhu dan Waktu Pemanasan Selai.....	9
---	---

2.1.3 Perlakuan Kimia	9
-----------------------------	---

2.1.3.1 Sukrosa	9
-----------------------	---

2.1.3.2 Asam	11
--------------------	----

2.1.3.3 Hidrokoloid.....	12
--------------------------	----

2.1.3.4 Pektin	14
----------------------	----

2.2 Pembahasan	17
----------------------	----

2.2.1 Pengaruh Perlakuan Fisik terhadap Karakteristik Fisikokimia	
---	--

Selai	17
-------------	----

2.2.1.1 Suhu dan Waktu Pemanasan	17
--	----

2.2.2 Pengaruh Perlakuan Kimia terhadap Karakteristik Fisikokimia	
---	--

Selai	20
-------------	----

2.2.2.1 Kadar Air	20
-------------------------	----

2.2.2.2 Total Padatan Terlarut	22
--------------------------------------	----

2.2.2.3 pH	25
------------------	----

2.2.2.4 Daya Oles	27
-------------------------	----

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
-----------------------------------	----

3.1 Kesimpulan.....	31
---------------------	----

3.2 Saran	32
-----------------	----

DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	38



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Diagram alir proses pembuatan selai.....	7
Gambar 2.2 Diagram alir proses pembuatan jeli.....	8



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat mutu selai buah	6
Tabel 2.2 Jenis-jenis hidrokoloid dan manfaat setiap jenis hidrokoloid	14
Tabel 2.3 Data penelitian variasi suhu pemanasan terhadap kadar air, total padatan terlarut, dan pH	18
Tabel 2.4 Data penelitian variasi waktu pemanasan terhadap kadar air, total padatan terlarut, dan pH	18
Tabel 2.5 Data penelitian variasi suhu dan waktu pemanasan terhadap daya oles selai.....	18
Tabel 2.6 Data penelitian variasi konsentrasi sukrosa, asam, dan hidrokoloid terhadap kadar air	22
Tabel 2.7 Data penelitian variasi konsentrasi sukrosa, asam, dan hidrokoloid terhadap total padatan.....	25
Tabel 2.8 Data penelitian variasi konsentrasi sukrosa, asam, dan hidrokoloid terhadap pH selai.....	26
Tabel 2.9 Data penelitian variasi konsentrasi sukrosa, asam, dan hidrokoloid terhadap daya oles	29

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran A. *Literature Review Requirements* A-1

