

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Sorbet	9
2.2 Penstabil	16
2.2.1 CMC	17
2.3 Pemanis	18
2.3.1 Sukrosa	19
2.3.2 Madu.....	20
2.3.3 Stevia.....	21
2.4 Jambu Biji Merah.....	10
2.5 Belimbing Manis.....	13
2.6 Antioksidan	22
2.7 Vitamin C.....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	28
3.2 Tahap Penelitian.....	29
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	29
3.2.2 Penelitian Tahap I.....	31
3.2.3 Penelitian Tahap II	33
3.2.4 Prosedur Analisis Parameter Uji	34
3.3 Rancangan Percobaan	40
3.3.1 Penelitian Tahap I.....	40
3.3.2 Penelitian Tahap II	41

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Identifikasi Jambu Biji Merah dan Belimbing Manis	44
4.2	Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C Jambu Biji Merah dan Belimbing Manis	44
4.3	Pengaruh Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis terhadap Aktivitas Antioksidan <i>Puree</i>	46
4.4	Pengaruh Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis terhadap Vitamin C <i>Puree</i>	48
4.5	Penentuan Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis Terbaik	50
4.6	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Aktivitas Antioksidan Sorbet	50
4.7	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Vitamin C Sorbet	52
4.8	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap pH Sorbet	55
4.9	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap <i>Overrun</i> Sorbet	57
4.10	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Waktu Leleh Sorbet	60
4.11	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Total Padatan Terlarut Sorbet	63
4.12	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Warna Sorbet	65
4.13	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Uji Skoring Sorbet	66
	4.13.1 Warna	66
	4.13.2 Aroma	68
	4.13.3 Rasa Manis	71
	4.13.4 Tekstur	73
4.14	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Uji Hedonik Sorbet	75
	4.14.1 Warna	75
	4.14.2 Aroma	77
	4.14.3 Rasa Manis	78
	4.14.4 Tekstur	80
	4.14.5 Penerimaan Keseluruhan	81
4.15	Penentuan Formulasi Sorbet Jambu Biji Merah dan Belimbing Manis Terbaik	83
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	86
5.2	Saran	87

DAFTAR PUSTAKA

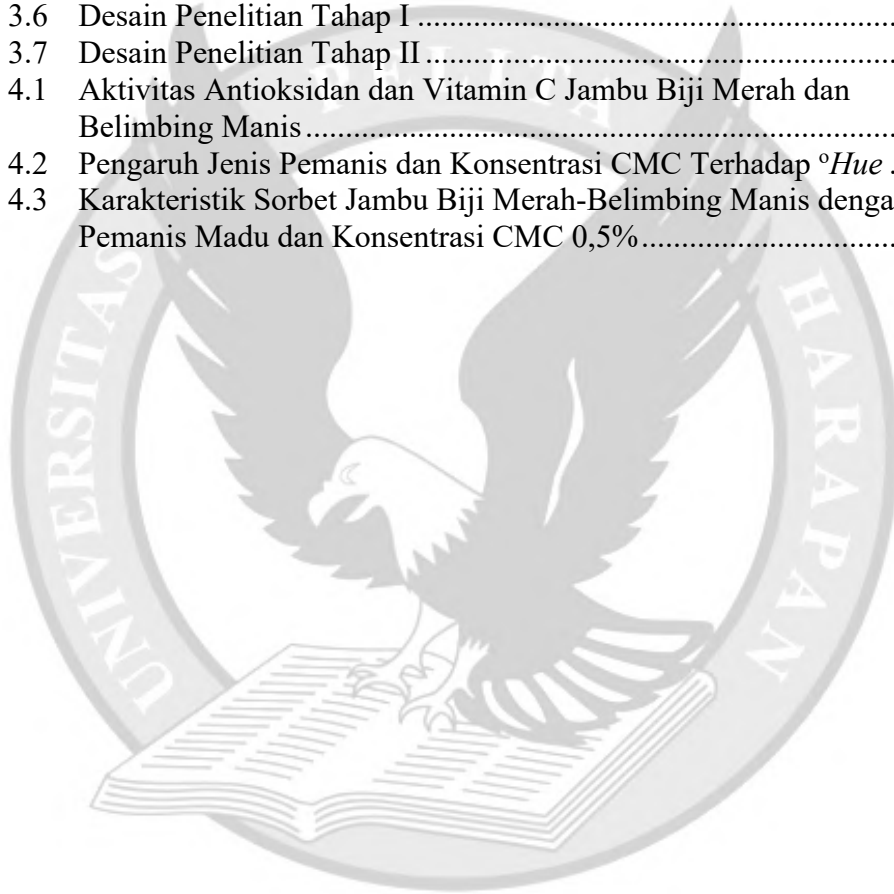
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1	Buah Jambu Biji Merah..... 17
Gambar 2.2	Buah Belimbing..... 14
Gambar 2.3	Struktur Kimia CMC 11
Gambar 2.4	Sukrosa 20
Gambar 3.1	Diagram Alir Pembuatan Sari Jambu Biji Merah..... 30
Gambar 3.2	Diagram Alir Pembuatan Sari Belimbing Manis..... 31
Gambar 3.3	Diagram Alir Penelitian Tahap I 32
Gambar 3.4	Diagram Alir Penelitian Tahap II..... 34
Gambar 4.1	Pengaruh Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis terhadap Aktivitas Antioksidan <i>Puree</i> 47
Gambar 4.2	Pengaruh Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis terhadap Nilai Vitamin C <i>Puree</i> 49
Gambar 4.3	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Aktivitas Antioksidan Sorbet 51
Gambar 4.4	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Kadar Vitamin C Sorbet..... 53
Gambar 4.5	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Nilai pH Sorbet..... 55
Gambar 4.6	Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Nilai <i>Overrun</i> Sorbet..... 58
Gambar 4.7	Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Nilai <i>Overrun</i> Sorbet 59
Gambar 4.8	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Waktu Leleh Sorbet..... 61
Gambar 4.9	Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Total Padatan Terlarut Sorbet . 63
Gambar 4.10	Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Total Padatan Terlarut Sorbet 64
Gambar 4.11	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Nilai Skoring Warna..... 67
Gambar 4.12	Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Nilai Skoring Aroma 70
Gambar 4.13	Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Nilai Skoring Rasa Manis 71
Gambar 4.14	Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Nilai Skoring Rasa Manis. 72
Gambar 4.15	Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Nilai Skoring Tekstur..... 74
Gambar 4.16	Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Nilai Skoring Tekstur 75
Gambar 4.17	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Nilai Hedonik Warna..... 76
Gambar 4.18	Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Nilai Hedonik Rasa Manis 79
Gambar 4.19	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Nilai Hedonik Tekstur 80
Gambar 4.20	Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC terhadap Nilai Hedonik Penerimaan Keseluruhan 82

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah Jambu Biji Merah	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Buah Belimbing Manis	16
Tabel 2.3 Nilai Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Kekuatannya.....	24
Tabel 3.1 Formulasi <i>Puree</i> Jambu Biji Merah : Belimbing Manis Per 100 G Bahan.....	31
Tabel 3.2 Formulasi Sorbet Per 100 G Bahan.....	33
Tabel 3.3 Sistem Warna Munsell	39
Tabel 3.4 Parameter Sensori Uji Skoring.....	40
Tabel 3.5 Parameter Sensori Uji Hedonik.....	40
Tabel 3.6 Desain Penelitian Tahap I	41
Tabel 3.7 Desain Penelitian Tahap II	42
Tabel 4.1 Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C Jambu Biji Merah dan Belimbing Manis	45
Tabel 4.2 Pengaruh Jenis Pemanis dan Konsentrasi CMC Terhadap $^{\circ}Hue$	65
Tabel 4.3 Karakteristik Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis dengan Pemanis Madu dan Konsentrasi CMC 0,5%.....	83



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Identifikasi Bahan Baku	A-1
Lampiran B	
Total Padatan Terlarut Bahan Baku.....	B-1
Lampiran C	
Data Aktivitas Antioksidan Tahap Pendahuluan.....	C-1
Lampiran D	
Data Nilai Vitamin C Tahap Pendahuluan	D-1
Lampiran E	
Gambar Sari Buah Jambu Biji Merah dan Buah Belimbing Manis.....	E-1
Lampiran F	
Data dan Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Puree Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis.....	F-1
Lampiran G	
Data dan Hasil Analisis Statistik Nilai Vitamin C Puree Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis.....	G-1
Lampiran H	
Gambar Puree Rasio Jambu Biji Merah : Belimbing Manis	H-1
Lampiran I	
Data dan Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	I-1
Lampiran J	
Data dan Hasil Analisis Statistik Nilai Vitamin C Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis	J-1
Lampiran K	
Data dan Hasil Analisis Statistik Nilai pH Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis	K-1
Lampiran L	
Data dan Hasil Analisis Statistik Overrun Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis	L-1

Lampiran M	Data dan Hasil Analisis Statistik Waktu Leleh Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis	M-1
Lampiran N	Data dan Hasil Analisis Statistik Total Padatan Terlarut Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	N-1
Lampiran O	Data dan Hasil Analisis Statistik Warna Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis	O-1
Lampiran P	Kuesioner Uji Sensori Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis	P-1
Lampiran Q	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Skoring Warna Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	Q-1
Lampiran R	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Skoring Aroma Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	R-1
Lampiran S	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Skoring Rasa Manis Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	S-1
Lampiran T	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Skoring Tekstur Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	T-1
Lampiran U	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Warna Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	U-1
Lampiran V	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	V-1
Lampiran W	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa Manis Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....	W-1
Lampiran X	Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Tekstur Sorbet Jambu Biji	

Merah-Belimbing Manis..... X-1

Lampiran Y

Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan
Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis..... Y-1

Lampiran Z

Gambar Sorbet Jambu Biji Merah-Belimbing Manis.....Z-1

