

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Buah Pare.....	5
2.1.1 Komposisi Buah Pare.....	8
2.2 Metode Perendaman Pengurangan Rasa Pahit.....	10
2.2.1 Garam.....	11
2.2.2 Karbon Aktif	11
2.3 Metode Pengeringan	12
2.3.1 Spray Drying.....	13
2.4 Minuman Serbuk Instan.....	14
2.4.1 Maltodekstrin	15
2.4.2 Pemanis Stevia.....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Bahan dan Alat.....	17
3.2 Metode Penelitian	18
3.2.1 Tahap Pendahuluan	18
3.2.2 Tahap Penelitian Utama I.....	19
3.3 Rancangan Percobaan	21
3.3.1 Tahap Pendahuluan	21

3.3.2 Tahap Penelitian Utama I.....	24
3.4 Prosedur Analisis	27
3.4.2 Kadar Air (AOAC, 2005).....	27
3.4.3 Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	28
3.4.4 Kadar Protein (AOAC, 2005)	29
3.4.5 Kadar Abu (AOAC, 2005).....	30
3.4.6 Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005).....	31
3.4.7 Total Senyawa Saponin (Anh et al., 2018; Damian et al., 2018 dengan modifikasi)	31
3.4.8 Total Senyawa Fenolik (Michiu et al., 2022; Nofita et al., 2022 dengan modifikasi).....	32
3.4.9 Rendemen (AOAC, 2005).....	32
3.4.10 Waktu Larut (Husnani dan Zulfetri, 2022).....	33
3.4.11 Uji Hedonik (Agustina et al., 2023).....	33
3.4.12 Uji Skoring (Khalisa et al., 2021)	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Verifikasi Taksonomi Buah Pare Hijau	35
4.2 Karakteristik Kimia Buah Pare Gajih	35
4.3 Pengaruh Jenis Perendaman pada Buah Pare Gajih terhadap Karakteristik Kimia dari Sari Buah Pare Gajih	36
4.3.1 Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam.....	37
4.3.1.1 Kandungan Saponin.....	37
4.3.1.2 Kandungan Fenolik.....	39
4.3.2 Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif	41
4.3.2.1 Kandungan Saponin.....	41
4.3.2.2 Kandungan Fenolik.....	43
4.4 Pengaruh Jenis Perendaman terhadap Karakteristik Organoleptik dari Sari Buah Pare Gajih	46
4.4.1 Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam.....	46
4.4.1.1 Nilai Skoring	46
4.4.1.2 Nilai Hedonik	48
4.4.2 Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif	49
4.4.2.1 Nilai Skoring.....	49
4.4.2.2 Nilai Hedonik	51
4.5 Pembuatan Serbuk Pare dari Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Terpilih.....	52
4.6 Karakteristik Fisik dan Kimia Serbuk Buah Pare Gajih dari Hasil Perendaman Terpilih.....	53
4.6.1 Rendemen.....	54
4.6.2 Kadar Air.....	56
4.6.3 Waktu Larut	57

4.7 Pengaruh Konsentrasi Serbuk Buah Pare Gajih dan Pemanis Stevia terhadap Karakteristik Kimia Minuman Serbuk Instan	58
4.7.1 Serbuk Pare Hasil Perendaman Garam	58
4.7.1.1 Kandungan Saponin.....	58
4.7.1.2 Kandungan Fenolik.....	60
4.7.2 Serbuk Pare Hasil Perendaman Karbon Aktif.....	61
4.7.2.1 Kandungan Saponin.....	61
4.7.2.2 Kandungan Fenolik.....	63
4.8 Pengaruh Konsentrasi Serbuk Buah Pare Gajih dan Pemanis Stevia terhadap Karakteristik Organoleptik Minuman Serbuk Instan	65
4.8.1 Formulasi Serbuk Pare Hasil Perendaman Garam	65
4.8.1.1 Nilai Skoring.....	65
4.8.1.2 Nilai Hedonik	67
4.8.2 Formulasi Serbuk Pare Hasil Perendaman Karbon Aktif	69
4.8.2.1 Nilai Skoring.....	69
4.8.2.2 Nilai Hedonik	71
4.9 Karakteristik Kimia dari Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Terpilih	72
4.9.1 Kandungan Saponin dan Fenolik	73
4.10 Karakteristik Organoleptik dari Formulasi Minuman Serbuk Buah Pare Gajih Terpilih.....	75
4.10.1 Nilai Skoring.....	75
4.10.2 Nilai Hedonik.....	76
4.11 Hasil Analisis Minuman Serbuk Instan pada Formulasi Terpilih dari Perendaman Garam.....	78
BAB V KESIMPULAN.....	80
5.1 Kesimpulan	80
5.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Buah Pare Gajih	8
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pengolahan Buah Pare Gajih dalam Mengurangi Rasa Pahit.....	19
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Pare Gajih.....	20
Gambar 4.2 Pengaruh Konsentrasi Perendaman Garam terhadap Kandungan Saponin pada Sari Buah Pare Gajih	38
Gambar 4.3 Pengaruh Konsentrasi Perendaman Garam terhadap Kandungan Fenolik pada Sari Buah Pare Gajih	40
Gambar 4.4 Pengaruh Konsentrasi Perendaman Karbon Aktif terhadap Kandungan Saponin pada Sari Buah Pare Gajih	42
Gambar 4.5 Pengaruh Konsentrasi Perendaman Karbon Aktif terhadap Kandungan Fenolik pada Sari Buah Pare Gajih	44
Gambar 4.6 Pengaruh Jenis Perendaman Terpilih terhadap Rendemen pada Serbuk Buah Pare Gajih	54
Gambar 4.7 Pengaruh Jenis Perendaman Terpilih terhadap Kadar Air pada Serbuk Buah Pare Gajih	56
Gambar 4.8 Pengaruh Jenis Perendaman Terpilih terhadap Waktu Larut pada Serbuk Buah Pare Gajih	57
Gambar 4.9 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Serbuk Buah Pare Gajih terhadap Kandungan Saponin	59
Gambar 4.10 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Serbuk Buah Pare Gajih terhadap Kandungan Fenolik	60
Gambar 4.11 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Serbuk Buah Pare Gajih terhadap Kandungan Saponin	62
Gambar 4.12 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Serbuk Buah Pare Gajih terhadap Kandungan Fenolik	64

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komposisi Buah Pare Hijau.....	9
Tabel 2.2 Kandungan Bioaktif Buah Pare Hijau.....	9
Tabel 2.3 Parameter Kualitas Minuman Serbuk dari SNI-01-4320-1996	15
Tabel 3.1 Formulasi dan Bahan Minuman Serbuk Instan Buah Pare Gajih	21
Tabel 3.2 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap Pendahuluan Perendaman Garam	22
Tabel 3.3 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap Pendahuluan Perendaman Karbon Aktif	22
Tabel 3.4 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap Penelitian Utama I Perendaman Garam.....	24
Tabel 3.5 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap Penelitian Utama I Perendaman Karbon Aktif	25
Tabel 3.6 Skala Uji Hedonik.....	33
Tabel 3.7 Skala Uji Skoring	34
Tabel 4.1 Komposisi Kimia Buah Pare Gajih.....	35
Tabel 4.2 Hasil Skoring Sari Buah Pare Gajih Perendaman Garam	47
Tabel 4.3 Hasil Uji Hedonik Sari Buah Pare Gajih Perendaman Garam.....	49
Tabel 4.4 Hasil Skoring Sari Buah Pare Gajih Perendaman Karbon Aktif	50
Tabel 4.5 Hasil Hedonik dari Sari Buah Pare Gajih Perendaman Karbon Aktif	51
Tabel 4.6 Hasil Skoring dari Serbuk Buah Pare Gajih Perendaman Garam.....	66
Tabel 4.7 Hasil Hedonik dari Serbuk Buah Pare Gajih Perendaman Garam.....	68
Tabel 4.8 Hasil Skoring dari Serbuk Buah Pare Gajih Perendaman Karbon Aktif	70
Tabel 4.9 Hasil Hedonik dari Serbuk Buah Pare Gajih Perendaman Karbon Aktif ...	71
Tabel 4.10 Perbandingan Kandungan Saponin dan Fenolik antar Perendaman Formulasi 9	73
Tabel 4.11 Nilai Skoring dari Formulasi 9 dengan Jenis Perendaman Berbeda.....	75
Tabel 4.12 Nilai Hedonik dari Formulasi 9 dengan Jenis Perendaman Berbeda.....	77
Tabel 4.13 Kandungan Kimia Buah Pare Gajih dengan Formulasi Minuman Serbuk Terpilih.....	78

DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A. Hasil Identifikasi Taksonomi Buah Pare	
Hasil Verifikasi Buah Pare Gajih.....	A-1
Surat Persetujuan Identifikasi Bahan Baku.....	A-2
Lampiran B. Kandungan Kimia dari Buah Pare Gajih	
Kadar Air Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan	B-1
Protein Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan.....	B-1
Lemak Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan	B-2
Kadar Abu Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan.....	B-2
Karbohidrat Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan.....	B-3
Lampiran C. Data dan Hasil Uji Statistik Total Senyawa Saponin Sari Buah Pare Gajih Sesuai Perlakuan	
Total Senyawa Saponin Sari Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan	C-1
Kandungan Saponin Sari Buah Pare Gajih tanpa Perlakuan Perendaman dan Contoh Perhitungan	C-3
Kandungan Saponin Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam dan Contoh Perhitungan	C-4
Analisis Statistik Kandungan Saponin Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam.....	C-5
Kandungan Saponin Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif dan Contoh Perhitungan	C-6
Lampiran D. Data dan Hasil Uji Statistik Total Senyawa Fenolik Sari Buah Pare Gajih	
Standar Asam Galat dan Grafik Persamaan Garis	D-1
Kandungan Fenolik Sari Buah Pare Gajih Tanpa Perlakuan Perendaman dan Contoh Perhitungan	D-2
Kandungan Fenolik Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam dan Contoh Perhitungan	D-3
Analisis Statistik Kandungan Fenolik Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam.....	D-4
Kandungan Fenolik Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif dan Contoh Perhitungan	D-5
Analisis Statistik Kandungan Fenolik Sari Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif	D-6

Lampiran E. Uji Skoring Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan

Kuisisioner Skoring	E-1
Hasil Skoring pada Rasa Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan.....	E-2
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Rasa Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam.....	E-3
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Rasa Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	E-3
Hasil Skoring pada <i>Aftertaste</i> Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan	E-4
Hasil Analisis Statistik Skoring pada <i>Aftertaste</i> Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam.....	E-5
Hasil Analisis Statistik Skoring pada <i>Aftertaste</i> Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	E-5
Hasil Skoring pada Warna Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan	E-6
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Warna Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam.....	E-7
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Warna Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	E-7
Hasil Skoring pada Aroma Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan	E-8
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Aroma Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam.....	E-9
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Aroma Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	E-9

Lampiran F. Uji Hedonik Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan

Kuisisioner Hedonik	F-1
Hasil Hedonik pada Rasa Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan.....	F-2
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Rasa Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam.....	F-3
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Rasa Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	F-3
Hasil Hedonik pada <i>Aftertaste</i> Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan	F-4
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada <i>Aftertaste</i> Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam.....	F-5

Hasil Analisis Statistik Hedonik pada <i>Aftertaste</i> Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	F-5
Hasil Hedonik pada Warna Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan	F-6
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Warna Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam	F-7
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Warna Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	F-7
Hasil Hedonik pada Aroma Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Sesuai Perlakuan	F-8
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Aroma Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam	F-9
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Aroma Sari Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif	F-9
 Lampiran G. Karakter Fisik dari Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Terpilih Rendemen dari Serbuk Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan Analisis Statistik Rendemen Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Terpilih.....	
	G-2
Kadar Air dari Serbuk Sari Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan	G-3
Analisis Statistik Kadar Air Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Terpilih.....	G-4
Waktu Kelarutan dari Serbuk Buah Pare Gajih	G-5
Analisis Statistik Waktu Kelarutan Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Terpilih.....	G-6
 Lampiran H. Data dan Hasil Uji Statistik Total Senyawa Saponin Serbuk Buah Pare Gajih dari Hasil Perendaman Terpilih	
Standar Saponin dan Grafik Persamaan Garis	H-1
Kandungan Saponin Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam Terpilih dan Contoh Perhitungan.....	H-2
Analisis Statistik Kandungan Saponin Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam Terpilih	H-4
Kandungan Saponin Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif Terpilih dan Contoh Perhitungan.....	H-6
Analisis Statistik Kandungan Saponin Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif Terpilih	H-8
 Lampiran I. Data dan Hasil Uji Statistik Total Senyawa Fenolik Serbuk Buah Pare Gajih dari Hasil Perendaman Terpilih	
Standar Asam Galat dan Grafik Persamaan Garis	I-1

Kandungan Fenolik Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam Terpilih dan Contoh Perhitungan.....	I-2
Analisis Statistik Kandungan Fenolik Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Garam Terpilih.....	I-4
Kandungan Fenolik Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif Terpilih dan Contoh Perhitungan.....	I-5
Analisis Statistik Kandungan Fenolik Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Perendaman Karbon Aktif Terpilih	I-7

Lampiran J. Uji Skoring Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih

Hasil Skoring pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-1
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-3
Hasil Skoring pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-4
Hasil Analisis Statistik Skoring pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-6
Hasil Skoring pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-7
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-9
Hasil Skoring pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-10
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	J-12

Lampiran K. Uji Skoring Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih

Hasil Skoring pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	K-1
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	K-3
Hasil Skoring pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	K-4
Hasil Analisis Statistik Skoring pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	K-6
Hasil Skoring pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	K-7
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	K-9

Hasil Skoring pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	K-10
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	K-12

Lampiran L. Uji Hedonik Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih

Hasil Hedonik pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-1
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-3
Hasil Hedonik pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-4
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-6
Hasil Hedonik pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-7
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-9
Hasil Hedonik pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-10
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-12
Hasil Hedonik pada Keseluruhan Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih.....	L-13
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Keseluruhan Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Garam Terpilih	L-15

Lampiran M. Uji Hedonik Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih

Hasil Hedonik pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	M-1
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Rasa Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	M-3
Hasil Hedonik pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	M-3
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada <i>Aftertaste</i> Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	M-5
Hasil Hedonik pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	M-5
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Warna Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	M-7

Hasil Hedonik pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	M-8
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Aroma Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih.....	M-9
Hasil Hedonik pada Keseluruhan Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	M-10
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Keseluruhan Formulasi Serbuk Buah Pare Gajih Hasil Metode Perendaman Karbon Aktif Terpilih	M-11
Lampiran N. Hasil Uji Statistik Kandungan Kimia Formulasi Terpilih	
Analisis Statistik Kandungan Saponin dari Formulasi Terpilih	N-1
Analisis Statistik Kandungan Fenolik dari Formulasi Terpilih	N-2
Lampiran O. Hasil Uji Statistik Uji Skoring Formulasi Terpilih	
Analisis Statistik Uji Skoring Rasa Pahit dari Formulasi Terpilih	O-1
Analisis Statistik Uji Skoring <i>Aftertaste</i> Pahit dari Formulasi Terpilih	O-2
Analisis Statistik Uji Skoring Warna Pahit dari Formulasi Terpilih	O-2
Analisis Statistik Uji Skoring Aroma Pahit dari Formulasi Terpilih.....	O-3
Lampiran P. Hasil Uji Statistik Uji Hedonik Formulasi Terpilih	
Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa Pahit dari Formulasi Terpilih	P-1
Analisis Statistik Uji Hedonik <i>Aftertaste</i> Pahit dari Formulasi Terpilih	P-2
Analisis Statistik Uji Hedonik Warna dari Formulasi Terpilih	P-2
Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma dari Formulasi Terpilih	P-3
Analisis Statistik Uji Hedonik Keseluruhan dari Formulasi Terpilih.....	P-4
Lampiran Q. Hasil Uji Statistik Kandungan Kimia Formulasi 9 Terpilih Sebagai Produk Akhir	
Kadar Air Produk Akhir Terpilih dan Contoh Perhitungan.....	Q-1
Kadar Abu Buah Pare Gajih dan Contoh Perhitungan.....	Q-1
Lampiran R. Dokumentasi Penelitian	