

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
FORMULIR 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.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 6
2.1 Minuman Berkarbonasi.....	6
2.2 Kolagen Ikan	7
2.3 Nanas Madu	9
2.4 <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	10
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 12
3.1 Bahan dan Alat.....	12
3.2 Metode Penelitian.....	13
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	13
3.2.2 Penelitian Tahap I	13
3.2.3 Penelitian Tahap II	13
3.2.4 Prosedur Analisis	15

3.2.4.1	<i>Accelerated Shelf Life Test</i>	15
3.2.4.2	Kadar Protein	16
3.2.4.3	Kadar Vitamin C	16
3.2.4.4	Stabilitas pH.....	18
3.2.4.5	Viskositas	18
3.2.4.6	Uji Stabilitas.....	18
3.2.4.7	Uji Organoleptik.....	18
3.3	Rancangan Percobaan	21
3.3.1	Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I.....	21
3.3.2	Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II.....	21
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1	Karakteristik Bahan Baku	24
4.1.1	Kadar Protein	24
4.1.2	Stabilitas pH.....	25
4.2	Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan CMC terhadap Karakteristik Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	26
4.2.1	Kadar Protein	26
4.2.2	Vitamin C	28
4.2.3	Viskositas	29
4.2.4	Stabilitas	32
4.3	Karakteristik Sensori.....	35
4.3.1	Uji Hedonik.....	35
4.3.2	Uji Skoring.....	38
4.4	Penentuan Formulasi Minuman Kolagen Sari Nanas Madu Berkarbonasi Terbaik.....	41
4.5	Penentuan Umur Simpan Minuman Kolagen Sari Nanas Madu Berkarbonasi dengan Metode <i>Accelerated Shelf Life Test</i>	42
4.6	<i>Simple Paired Test</i> Minuman Kolagen Sari Nanas Madu Berkarbonasi Formulasi Terbaik.....	43
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
5.1	Kesimpulan	46
5.2	Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 2.1 <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	11
Gambar 3.1 Diagram Alir Prosedur Penelitian Tahap I.....	13
Gambar 3.2 Diagram Alir Prosedur Penelitian Tahap II.....	14
Gambar 4.1 Grafik Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan CMC Terhadap Kadar Protein Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	26
Gambar 4.2 Grafik Pengaruh Konsentrasi Kolagen Terhadap Viskositas Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	30
Gambar 4.3 Grafik Pengaruh Konsentrasi CMC Terhadap Viskositas Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	31
Gambar 4.4 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan CMC Terhadap Stabilitas Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi Hari ke-3	32
Gambar 4.5 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan CMC Terhadap Stabilitas Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi Hari ke-4.....	33
Gambar 4.6 Pengaruh Konsentrasi Kolagen dan CMC Terhadap Stabilitas Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi Hari ke-5	34

DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1 Syarat Mutu Minuman Berkarbonasi Berdasarkan SNI No. 3708.....	7
Tabel 2.2 Kandungan Kimia Buah Nanas Madu per 100 Gram	10
Tabel 3.1 Tabel Formulasi Minuman Jus Nanas Madu Berkarbonasi	15
Tabel 3.2 Skala Penilaian Uji Hedonik	19
Tabel 3.3 Skala Penilaian Uji Skoring	20
Tabel 3.4 Skala Penilaian Uji <i>Multiple Comparison Test</i>	20
Tabel 3.5 Desain Penelitian Tahap I	21
Tabel 3.6 Desain Penelitian Tahap II	23
Tabel 4.1 Kandungan Vitamin C Minuman Kolagen Sari Nanas Madu Berkarbonasi	28
Tabel 4.2 Hasil Uji Hedonik	36
Tabel 4.3 Hasil Uji Skoring	39
Tabel 4.4 Umur Simpan Minuman Kolagen Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	43
Tabel 4.3 Hasil <i>Multiple Comparison Test</i> Minuman Kolagen Sari Nanas Madu Berkarbonasi	45

DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A

Hasil Uji Taksonomi Nanas.....	A-1
Hasil Uji Kadar Protein Kolagen PT. Collabit Sukses Bersama	A-1
Hasil Uji Stabilitas Kolagen PT. Collabit Sukses Bersama	A-2
Hasil Uji Kadar Vitamin C Kolagen PT. Collabit Sukses Bersama	A-5

Lampiran B

Kadar Protein Minuman Sari Buah Nanas Madu Berkarbonasi	B-1
---	-----

Lampiran C

Kadar Vitamin C Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	C-1
--	-----

Lampiran D

Viskositas Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	D-1
---	-----

Lampiran E

Stabilitas Hari ke-3 Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	E-1
Stabilitas Hari ke-4 Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	E-6
Stabilitas Hari ke-5 Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	E-11

Lampiran F

Kuisisioner Uji Sensori Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	F-1
Uji Hedonik Rasa Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	F-2
Uji Hedonik Aroma Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	F-3
Uji Hedonik Warna Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi.....	F-4
Uji Hedonik Tekstur Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	F-5
Uji Hedonik Keseluruhan Minuman Sari Nanas Madu Berkarbonasi	F-5

Lampiran G

Uji Skoring Tekstur Minuman Sari Nanas Berkarbonasi	G-1
Uji Skoring Aroma Nanas Minuman Sari Nanas Berkarbonasi	G-1
Uji Skoring Aroma Asing Minuman Sari Nanas Berkarbonasi	G-2
Uji Skoring Rasa Nanas Minuman Sari Nanas Berkarbonasi	G-3
Uji Skoring Rasa Asing Minuman Sari Nanas Berkarbonasi	G-4

Lampiran H

<i>Accelerated Shelf Life Test</i>	H-1
--	-----

Lampiran I

<i>Comparison Paired Test</i>	I-1
-------------------------------------	-----

Lampiran J

Dokumentasi..... J-1

