



3.2.4.2 Total Fenolik (Czabaj <i>et al.</i> , 2017 dengan Modifikasi) .....	20
3.2.4.3 Total Flavonoid (Pontis <i>et al.</i> , 2014 dengan Modifikasi).....	21
3.2.4.4 Kadar Alkohol (OIV-MA-AS312-01A, 2016 dengan modifikasi) .....	22
3.2.4.5 pH (AOAC, 2005).....	22
3.2.4.6 Total Asam Titrasi (AOAC, 2005 dengan Modifikasi) ...	22
3.2.4.7 Total Padatan Terlarut (AOAC, 2005) .....	23
3.2.4.8 Warna (Ariadi <i>et al.</i> , 2015 dengan modifikasi).....	24
3.2.4.9 Massa Jenis (OIV-MA-AS2-01A, 2012 dengan modifikasi) .....	24
3.3 Rancangan Percobaan .....	24
3.3.1 Rancangan Percobaan Konsentrasi Kayu Manis.....	24
3.3.2 Rancangan Percobaan Konsentrasi <i>Sunkist</i> .....	26

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Identifikasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> .....	28
4.2 Penelitian Tahap Pendahuluan .....	28
4.2.1 Aktivitas Antioksidan Bahan yang Digunakan .....	29
4.2.2 Total Fenolik Bahan yang Digunakan .....	30
4.2.3 Total Flavonoid Bahan yang Digunakan .....	30
4.3 Penelitian Tahap Utama .....	31
4.3.1 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Aktivitas Antioksidan <i>Honey wine</i> .....	31
4.3.2 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Total Fenolik <i>Honey wine</i> .....	34
4.3.3 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Total Flavonoid <i>Honey wine</i> .....	37
4.3.4 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Kadar Alkohol <i>Honey wine</i> .....	40
4.3.5 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Massa Jenis <i>Honey wine</i> .....	42
4.3.6 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Tingkat Keasaman (pH) <i>Honey wine</i> .....	44
4.3.7 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Total Asam Titrasi <i>Honey wine</i> .....	47
4.3.8 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Total Padatan Terlarut <i>Honey wine</i> .....	49
4.3.9 Pengaruh Konsentrasi Kayu Manis dan <i>Sunkist</i> terhadap Warna <i>Honey wine</i> .....	52

## BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan.....	55
5.2 Saran .....	55

## DAFTAR PUSTAKA

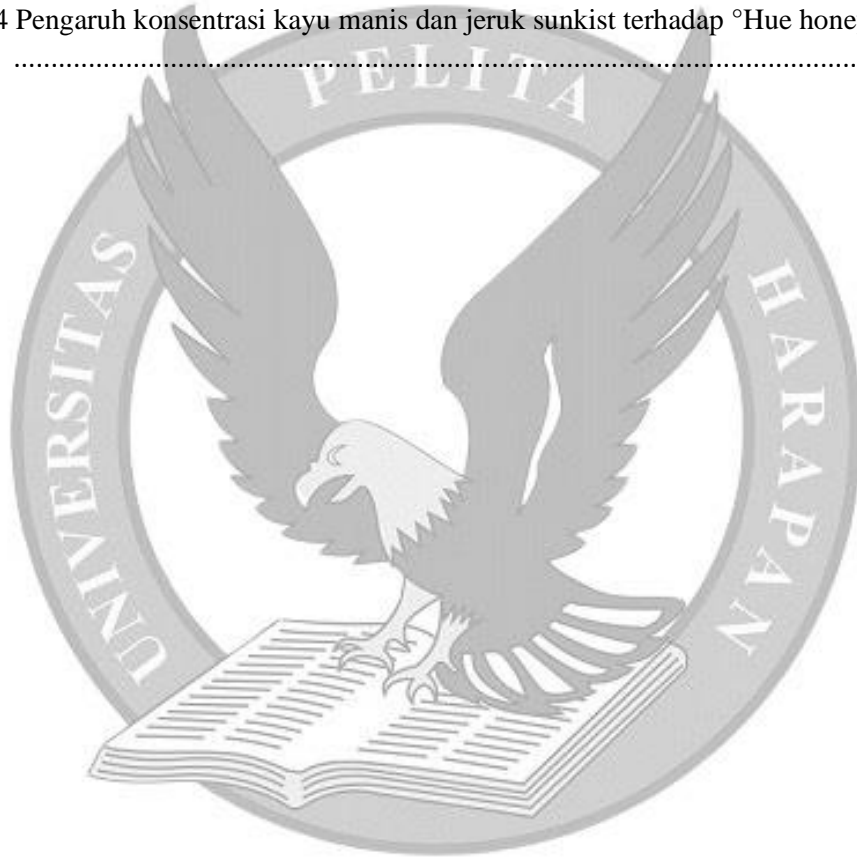
## LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Madu .....	7
Gambar 2.2 Jeruk sunkist.....	8
Gambar 2.3 Kayu manis cassia .....	10
Gambar 3.1 Diagram alir pembuatan sari buah jeruk sunkist .....	16
Gambar 3.2 Diagram alir pengecilan ukuran kayu manis.....	16
Gambar 3.3 Diagram alir rehidrasi dry yeast.....	17
Gambar 3.4 Diagram alir pembuatan honey wine .....	18
Gambar 4.1 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap aktivitas antioksidan honey wine .....	32
Gambar 4.2 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap aktivitas antioksidan honey wine .....	33
Gambar 4.3 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap total fenolik honey wine	35
Gambar 4.4 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap total fenolik honey wine .....	36
Gambar 4.5 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap total flavonoid honey wine .....	38
Gambar 4.6 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap total flavonoid honey wine ...	39
Gambar 4.7 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap kadar alkohol honey wine .....	41
Gambar 4.8 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap kadar alkohol honey wine.....	42
Gambar 4.9 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap massa jenis honey wine .	43
Gambar 4.10 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap massa jenis honey wine .....	44
Gambar 4.11 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap pH honey wine .....	45
Gambar 4.12 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap pH honey wine .....	46
Gambar 4.13 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap total asam tertitrasi honey wine .....	47
Gambar 4.14 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap total asam tertitrasi honey wine .....	48
Gambar 4.15 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap total padatan terlarut honey wine.....	50
Gambar 4.16 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap total padatan terlarut honey wine .....	51
Gambar 4.17 Grafik pengaruh konsentrasi kayu manis terhadap lightness honey wine ...	52
Gambar 4.18 Grafik pengaruh konsentrasi sunkist terhadap lightness honey wine .....	53

## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Aktivitas antioksidan berdasarkan nilai IC <sub>50</sub> .....	11
Tabel 3.1 Formulasi bahan tambahan honey wine per 100 g campuran madu dan air (1:2) .....	19
Tabel 3.2 Desain Penelitian Konsentrasi Kayu Manis.....	25
Tabel 3.3 Desain Penelitian Konsentrasi Sunkist .....	27
Tabel 4.1 Aktivitas antioksidan bahan yang digunakan .....	29
Tabel 4.2 Total fenolik bahan yang digunakan .....	30
Tabel 4.3 Total flavonoid bahan yang digunakan.....	30
Tabel 4.4 Pengaruh konsentrasi kayu manis dan jeruk sunkist terhadap °Hue honey wine .....	54



## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Identifikasi Bahan Kayu Manis dan Jeruk <i>Sunkist</i> .....	A-1
Lampiran B. Data DPPH Radical-Scavenging Activity Madu .....	B-1
Lampiran C. Data Total Fenolik Madu .....	C-1
Lampiran D. Data Total Flavonoid Madu .....	D-1
Lampiran E. Data DPPH Radical-Scavenging Activity Kayu Manis .....	E-1
Lampiran F. Data Total Fenolik Kayu Manis.....	F-1
Lampiran G. Data Total Flavonoid Kayu Manis .....	G-1
Lampiran H. Data DPPH Radical-Scavenging Activity Jeruk <i>Sunkist</i> .....	H-1
Lampiran I. Data Total Fenolik <i>Sunkist</i> .....	I-1
Lampiran J. Data Total Flavonoid <i>Sunkist</i> .....	J-1
Lampiran K. Data DPPH Radical-Scavenging Activity <i>Honey wine</i> .....	K-1
Lampiran L. Data Total Fenolik <i>Honey wine</i> .....	L-1
Lampiran M. Data Total Flavonoid <i>Honey wine</i> .....	M-1
Lampiran N. Data Kadar Alkohol <i>Honey wine</i> .....	N-1
Lampiran O. Data Massa Jenis <i>Honey wine</i> .....	O-1
Lampiran P. Data Tingkat Keasaman (pH) <i>Honey wine</i> .....	P-1
Lampiran Q. Data Total Asam Titrasi <i>Honey wine</i> .....	17-1
Lampiran R. Data Total Padatan Terlarut <i>Honey wine</i> .....	22-1
Lampiran S. Tabel Koreksi Suhu Refraktometer.....	S-1
Lampiran T. Data Warna <i>Honey wine</i> .....	T-1
Lampiran U. Dokumentasi Penelitian .....	U-1