

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	
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	
2.1 <i>Wine</i>	5
2.2 Delima	8
2.2.1 Senyawa Polifenol Buah Delima Merah	11
2.3 Pisang	11
2.4 Fermentasi	14
2.5 Antioksidan.....	15
2.6 Kadar Alkohol	17
2.7 Nilai pH	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	20
3.2 Tahapan Penelitian	21
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	21
3.2.2 Penelitian Utama	23
3.2.3 Prosedur Analisis.....	25
3.2.3.1 Rendemen (AOAC, 2005).....	26
3.2.3.2 Aktivitas Antioksidan (Ovihapsany <i>et al.</i> , 2018).....	26
3.2.3.3 Kadar Alkohol (FSSAI, 2015)	27
3.2.3.4 Total Fenolik (Sánchez-Rangel <i>et al.</i> , 2013)	28
3.2.3.5 Nilai pH (Lohenapessy <i>et al.</i> , 2017)	29

3.2.3.6	Total Asam Titrasi (OIV, 2012)	30
3.2.3.7	Total Padatan Terlarut (Pratiwi <i>et al.</i> , 2019)	30
3.2.3.8	Uji Skoring (Lawless dan Heymann, 2010).....	30
3.2.3.9	Uji Hedonik (Lawless dan Heymann, 2010).....	31
3.3	Rancangan Percobaan.....	32
3.3.1	Penelitian Utama	32
BAB IV PEMBAHASAN DAN ANALISIS		
4.1	Karakteristik Sari Buah	35
4.2	Karakteristik Fisikokimia <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah	37
4.2.1	Kadar Alkohol.....	37
4.2.2	Aktivitas Antioksidan (IC ₅₀)	39
4.2.3	Total Fenolik	41
4.2.4	pH.....	43
4.2.5	Total Asam Titrasi	45
4.2.6	Total Padatan Terlarut.....	47
4.3	Karakteristik Sensori <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah	49
4.3.1	Hasil Uji Skoring <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah ..	49
4.3.1.1	Warna	49
4.3.1.2	Aroma Alkohol	50
4.3.1.3	Aroma Pisang.....	52
4.3.1.4	Rasa Pisang	53
4.3.1.5	Rasa <i>Fruit Wine</i>	55
4.3.2	Hasil Uji Hedonik <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah ..	57
4.3.2.1	Warna	58
4.3.2.2	Aroma Alkohol	59
4.3.2.3	Aroma Pisang.....	60
4.3.2.4	Rasa Pisang	61
4.3.2.5	Rasa <i>Fruit Wine</i>	62
4.3.2.6	Keseluruhan	64
4.4	Penentuan <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah dengan Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> Terpilih.....	65
4.5	Analisis Karakteristik <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah Terpilih.....	66
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	68
5.2	Saran	68

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Buah Delima Merah	8
Gambar 2.2 Buah Pisang Raja	12
Gambar 4.1 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Kadar Alkohol.....	38
Gambar 4.2 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Aktivitas Antioksidan	40
Gambar 4.3 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Total Fenolik	42
Gambar 4.4 Pengaruh Waktu Fermentasi yang Berbeda terhadap pH.....	44
Gambar 4.5 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap TAT	46
Gambar 4.6 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap TPT.....	48
Gambar 4.7 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Hasil Uji Skoring Warna <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah	50
Gambar 4.8 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Hasil Uji Skoring Aroma Alkohol <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah	51
Gambar 4.9 Pengaruh Waktu Fermentasi yang Berbeda terhadap Uji Skoring Rasa Pisang.....	54
Gambar 4.10 Pengaruh Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Uji Skoring Rasa Pisang.....	55
Gambar 4.11 Pengaruh Waktu Fermentasi yang Berbeda terhadap Uji Skoring Rasa <i>Fruit Wine</i>	56
Gambar 4.12 Pengaruh Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Uji Skoring Rasa <i>Fruit Wine</i>	57
Gambar 4.13 Pengaruh Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Uji Hedonik Warna.....	58
Gambar 4.14 Pengaruh Waktu Fermentasi yang Berbeda terhadap Uji Hedonik Aroma Alkohol	60
Gambar 4.15 Pengaruh Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Uji Hedonik Rasa Pisang.....	62
Gambar 4.16 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Hasil Uji Hedonik Rasa <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah	63
Gambar 4.17 Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> yang Berbeda terhadap Hasil Uji Hedonik <i>Overall Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah	64

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komposisi <i>Wine</i>	6
Tabel 2.2 Kandungan Nilai Gizi Buah Delima Merah Per 100 Gram	10
Tabel 2.3 Kandungan Nilai Gizi Buah Pisang Raja Per 100 Gram	13
Tabel 3.1 Tabel Formulasi <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Buah Delima Merah.....	24
Tabel 3.2 Rapat Air Suhu Akuades	28
Tabel 3.3 Skala dan Deskripsi Penilaian Uji Skoring	31
Tabel 3.4 Respon dan Nilai Uji Hedonik	31
Tabel 3.5 Desain Perlakuan Penelitian Utama	33
Tabel 4.1 Hasil Analisis Sari Buah Pisang dan Sari Buah Delima Merah.....	35
Tabel 4.2 Kategori Aktivitas Antioksidan	41
Tabel 4.3 Hasil Uji Skoring Aroma Pisang <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah dengan Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> Berbeda	52
Tabel 4.4 Hasil Uji Hedonik Aroma Pisang <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah dengan Waktu Fermentasi dan Konsentrasi <i>Starter</i> Berbeda	61
Tabel 4.5 Perbandingan <i>Fruit Wine</i> Pisang dan Delima Merah dengan <i>Wine</i> Pisang	66

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Verifikasi Taksonomi Bahan Baku	A-1
Lampiran B	
Analisis Kadar Alkohol.....	B-1
Lampiran C	
Analisis Aktivitas Antioksidan	C-1
Lampiran D	
Analisis Total Fenolik.....	D-16
Lampiran E	
Analisis pH.....	E-1
Lampiran F	
Analisis Total Asam Titrasi	F-1
Lampiran G	
Analisis Total Padatan Terlarut.....	G-1
Lampiran H	
Analisis Sensori.....	H-1
Lampiran I	
Analisis Rendemen Sari Buah.....	I-1
Lampiran J	
Dokumentasi Penelitian	J-1