

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK.....	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Manfaat Keilmuan.....	4
2. Manfaat Praktis.....	4
E. Kerangka Konsep Penelitian.....	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Dehidrasi.....	6
B. <i>Infused Water</i>	7
C. Jeruk Lemon.....	9
D. Anggur Hitam.....	10
E. Daun Mint.....	12
F. Antioksidan.....	13
1. Pengertian Antioksidan.....	13
2. Fungsi Antioksidan.....	14
3. Mekanisme Kerja Antioksidan.....	15
4. Jenis Antioksidan.....	15
G. Vitamin C.....	16
H. Mutu Organoleptik.....	19

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian.....	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
C. Bahan dan Alat.....	22
D. Variabel Penelitian.....	24
1. Variabel Bebas (<i>Independent Variable</i>).....	24
2. Variabel Terikat (<i>Dependent Variable</i>).....	24
E. Definisi Operasional Variabel.....	24
F. Metode Peneliitian.....	25
1. Penelitian Pendahuluan.....	25
2. Penelitian Utama.....	25
G. Metode Analisis.....	26
1. Analisis Aktivitas Antioksidan.....	26
2. Analisis Vitamin C.....	26
3. Analisis Mutu Organoleptik.....	27
4. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	27
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	28
1. Aktivitas Antioksidan.....	28
2. Vitamin C.....	28
3. Mutu Organoleptik.....	29
4. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	30
I. Instrumen Analisis Data.....	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk.....	32
B. Mutu Organoleptik.....	34
1. Warna.....	34
2. Aroma.....	36
3. Rasa.....	37
C. Aktivitas Antioksidan.....	38
D. Vitamin C.....	40
E. Perlakuan Terbaik.....	41

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sumber Alamiah Zat Gizi Antioksidan.....	16
Tabel 2. Desain Rancangan Acak Lengkap.....	21
Tabel 3. Spesifikasi Bahan Penyusun <i>Infused Water</i>	22
Tabel 4. Definisi Operasional Variabel.....	24
Tabel 5. Karakteristik Produk <i>Infused Water</i> Jeruk Lemon dan Anggur Hitam.....	33
Tabel 6. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna <i>Infused Water</i> Jeruk Lemon dan Anggur Hitam.....	35
Tabel 7. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma <i>Infused Water</i> Jeruk Lemon dan Anggur Hitam.....	36
Tabel 8. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa <i>Infused Water</i> Jeruk Lemon dan Anggur Hitam.....	37
Tabel 9. Nilai Rata-rata Hasil Uji Aktivitas Antioksidan.....	39
Tabel 10. Nilai Rata-rata Hasil Uji Vitamin C.....	40
Tabel 11. Rata-rata dan Ranking Variabel dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	41
Tabel 12. Karakteristik <i>Infused Water</i> Jeruk Lemon dan Anggur Hitam P ₁ (buah langsung dipotong).....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skema Kerangka Konsep Penelitian tentang Pengaruh Metode Persiapan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Vitamin C, dan Mutu Organoleptik pada <i>Infused Water</i> Jeruk Lemon dan Anggur Hitam.....	5
---	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Jadwal Kegiatan Penelitian.....	49
Lampiran 1.	Formulir Uji Skala Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>).....	49
Lampiran 2.	Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	50
Lampiran 3.	Hasil Laboratorium Uji Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C....	51
Lampiran 4.	Hasil Uji Mutu Organoleptik Infused Water Jeruk Lemon dan Anggur Hitam.....	52
Lampiran 5.	Hasil Ranking Pentingnya Peranan Variabel Terhadap Mutu Infused Water Jeruk Lemon dan Anggur Hitam.....	53
Lampiran 6.	Hasil Nilai Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	54
Lampiran 7.	Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Warna) Infused Water...	55
Lampiran 8.	Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Aroma) Infused Water...	56
Lampiran 9.	Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Rasa) Infused Water.....	57
Lampiran 10.	Hasil Uji Statistik Aktivitas Antioksidan Infused Water.....	58
Lampiran 11.	Hasil Uji Statistik Vitamin C Infused Water.....	60
Lampiran 12.	Dokumentasi.....	62