

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
IDENTITAN PANITIA PENGUJI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
Abstrak	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep Penelitian	5
F. Hipotesis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Prevalensi Penyakit Degeneratif	6
B. Asinan	7
C. Vitamin C	8
1. Susunan Kimia	8
2. Fungsi	9
D. Aktivitas Antioksidan	10
1. Pengertian Antioksidan	10
2. Fungsi Antioksidan	11
E. Uji Vitamin C	11
F. Uji Aktivitas Antioksidan	12
G. Uji Organoleptik	13
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Jenis dan Desain Penelitian	16
B. Waktu dan Tempat Penelitian	16
C. Variabel Penelitian	16
D. Definisi Operasional Variabel	17
E. Alat dan Bahan Penelitian	17
F. Tahap Pelaksanaan Penelitian	18
G. Prosedur Penelitian	19
H. Metode Analisis	22
I. Teknik Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Deskripsi Produk	28
B. Mutu Organoleptik	30
1. Warna	30
2. Aroma	31
3. Rasa	32

4. Tekstur	32
C. Aktivitas Antioksidan	33
D. Vitamin C	34
E. Taraf Perlakuan Terbaik.....	35
BAB V Kesimpulan dan Saran	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rancangan Penelitian	16
2. Definisi Operasional Variabel	17
3. Komposisi Resep	20
4. Karakteristik Asinan dengan Perlakuan Waktu Perendaman Yang Berbeda	28
5. Tingkat Kesukaan terhadap Warna Asinan Buah	30
6. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Asinan Buah	31
7. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Asinan Buah	32
8. Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Asinan Buah	32
9. Nilai Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	33
10. Nilai Kandungan Vitamin C pada asinan	34
11. Rata-rata dan Ranking Variabel dalam penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	35
12. Karakteristik Asinan Buah	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	5
2. Oksidasi Bolak Balik L Asam Askorbat menjadi L-asam Dehidro Askorbat	8
3. Diagram Alir Persiapan Bahan Penelitian	19
4. Diagram Alir Persiapan Sampel untuk Uji Organoleptik	20
5. Diagram Alir Persiapan Sampel untuk Uji Vitamin C	20
6. Diagram Alir Persiapan Sampel untuk Uji Aktivitas Antioksidan	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	1. Formulir <i>Hedonic Scale Test</i>	42
	2. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	43
	3. Matriks Jadwal Penelitian	44
	4. Hasil Ranking Pentingnya Peranan Variabel terhadap Mutu “Asinan Buah” dan Bobot Masing-Masing Variabel	45
	5 . Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C	46
	6. Hasil Uji Organoleptik	47
	7. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Warna... ..	48
	8. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Aroma... ..	49
	9. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Rasa.....	50
	10. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Tekstur .	51
	11. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Aktivitas Antioksidan	52
	12. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Vitamin C53	
	13. Gambar Asinan buah	54

