

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>3</b>
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
<b>1.4 Manfaat Penelitian .....</b>	<b>3</b>
<b>1.5 Kerangka Konsep Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Minuman Sari Buah Apel.....</b>	<b>5</b>
<b>2.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....</b>	<b>6</b>
2.2.1 Syarat Bahan Tambahan Pangan .....	6
<b>2.3 Pemanis Buatan .....</b>	<b>7</b>
2.3.1 Kategori Pemanis Buatan .....	7
2.3.2 Tujuan Pemanis Buatan .....	7
<b>2.4 Natrium Siklamat .....</b>	<b>8</b>
<b>2.5 Analisis Natrium Siklamat .....</b>	<b>9</b>
2.5.1 Analisis Kualitatif secara Pengendapan .....	9
2.5.2 Analisis Kuantitatif secara Gravimetri.....	10
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>12</b>
<b>3.1 Jenis Penelitian .....</b>	<b>12</b>
<b>3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>12</b>
<b>3.3 Teknik Sampling.....</b>	<b>12</b>
<b>3.4 Alat dan Bahan .....</b>	<b>12</b>

3.4.1 Alat .....	12
3.4.2 Bahan .....	12
<b>3.5 Variabel Penelitian .....</b>	<b>13</b>
<b>3.6 Definisi Operasional Variabel .....</b>	<b>13</b>
<b>3.7 Prosedur Penelitian .....</b>	<b>14</b>
3.7.1 Pengamatan Fisik.....	14
3.7.2 Preparasi Sampel .....	14
3.7.3 Uji Kualitatif Menggunakan Metode Pengendapan.....	14
3.7.4 Uji Kuantitatif Menggunakan Metode Gravimetri .....	15
<b>3.8 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data .....</b>	<b>15</b>
3.8.1 Pengolahan Data.....	15
3.8.2 Penyajian Data.....	15
3.8.3 Analisis Data .....	16
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
<b>4.1 Pengambilan Sampel .....</b>	<b>18</b>
<b>4.2 Pengamatan Fisik .....</b>	<b>18</b>
<b>4.3 Pengujian Sampel Minuman Sari Buah Apel.....</b>	<b>19</b>
4.3.1 Preparasi Sampel .....	19
4.3.2 Uji Kualitatif dengan Metode Pengendapan.....	20
4.3.3 Uji Kuantitatif dengan Metode Gravimetri .....	21
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>24</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>24</b>
<b>5.2 Saran .....</b>	<b>24</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>28</b>