

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	
DAFTAR ISI.....	
DAFTAR TABEL	
DAFTAR GAMBAR.....	
DAFTAR LAMPIRAN	
 BAB I. PENDAHULUAN.....	
1.1 Latar Belakang.....	
1.2 Hipotesis Penelitian.....	
1.3 Tujuan Penelitian.....	
1.4 Manfaat Penelitian.....	
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	
2.1 Serai (<i>Cymbopogon citratus</i>).....	
2.2 Rosela (<i>Hibiscus sabdariffa</i> Linn.).....	
2.3 Jahe Gajah (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.).....	
2.4 Sirup	
2.5 Senyawa Antioksidan	
 BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	
3.2 Bahan dan Alat	
3.3 Rancangan Penelitian	
3.4 Pelaksanaan Penelitian	
3.4.1 Pembuatan Sirup Hebal Berbasis Serai, Rosela, dan Jahe	
3.5 Parameter Penelitian.....	
3.5.1 Total Padatan Terlarut	
3.5.2 Uji Viskositas Sirup	
3.5.3 Analisis Warna	
3.5.4 Uji Aktivitas Antioksidan	
3.5.5 Analisa Kadar Antosianin	
3.5.6 Analisis Total Fenol	
3.5.7 Vitamin C	
3.5.8 Derajat Keasaman (pH)	
3.5.9 Uji Organoleptik	
3.6 Analisis Data	
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Total padatan terlarut (TPT).....	

4.2 Viskositas	
4.3 Analisis Warna	
4.4 Aktivitas Antioksidan.....	
4.5 Analisa Kadar Antosianin	
4.6 Total Fenol	
4.7 Vitamin C	
4.8 Derajat Keasaman (pH)	
4.9 Uji Organoleptik	
4.9.1 Warna	
4.9.2 Aroma	
4.9.3 Rasa.....	
4.9.4 Penerimaan Keseluruhan	

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	
5.2 Saran	

DAFTAR PUSTAKA.....

LAMPIRAN.....

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Susunan Kimia Serai	
2. Komposisi Kimia Kelopak Bunga Rosela Per 100 g Bahan	
3. Komposisi Kimia Jahe dalam 100 gram	
4. Syarat Mutu Sirup	
5. Formulasi Sirup Serai Rosela Jahe	
6. Pengujian Mutu Hedonik Parameter Rasa	
7. Pengujian Mutu Hedonik Parameter Rasa	
8. Pengujian Hedonik Parameter Warna	
9. Pengujian Hedonik Parameter Aroma	
10. Pengujian Mutu Hedonik Parameter Penerimaan Keseluruhan	
11. Nilai rata-rata Total Padatan Terlarut (TPT) Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
12. Nilai rata-rata Viskositas Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
13. Nilai rata-rata Warna Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
14. Aktivitas Antioksidan Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
15. Kadar Antosianin Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
16. Total Fenol Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
17. Vitamin C Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
18. Nilai rata-rata Derajat Keasaman (pH) Sirup Campuran Serai, Rosela, dan Jahe	
19. Hasil Uji Organoleptik Warna Sirup	
20. Hasil Uji Organoleptik Aroma Sirup	
21. Hasil Uji Organoleptik Rasa Sirup	
22. Hasil Uji Organoleptik Penerimaan Keseluruhan Sirup	

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tanaman Serai	
2. Morfologi Bunga Rosela	
3. Jahe Gajah	
4. Pengovenan Bahan	
5. Serai Basah	
6. Serai Kering	
7. Rosela Basah	
8. Rosela Kering	
9. Jahe Basah	
10. Jahe Kering	
11. Proses Perebusan	
12. Proses	
13. Sirup	
14. Minuman Sirup	
15. Sirup Serai Rosela Jahe	
16. Uji Warna	
17. Uji TPT	
18. Uji Viskositas	
19. Uji pH	
20. Uji Organoleptik	
21. Uji Vitamin C	
22. Analisa Kadar Antosianin	
23. Uji Aktivitas Antioksidan	
24. Uji Total Fenol	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram Alir Proses Pembuatan Sirup Hebal Berbasis Serai Rosela Jahe.....	
2. Kuisisioner Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Sirup Serai Rosela Jahe.....	
3. Kuisisioner Uji Hedonik Terhadap Warna, Aroma, dan Penerimaan Keseluruhan Sirup Serai Rosela Jahe.....	
4. Analisis Perhitungan Sifat Fisik Total Padatan Terlarut (TPT)	
5. Analisis Perhitungan Sifat Fisik Viskositas	
6. Analisis Perhitungan Sifat Fisik Warna	
7. Analisis Perhitungan Sifat Kimia Antioksidan	
8. Hasil Perhitungan Sifat Kimia Antosianin.....	
9. Hasil Perhitungan Sifat Kimia Fenol	
10. Hasil Perhitungan Sifat Kimia Vitamin C.....	
11. Hasil Perhitungan Sifat Kimia Derajat Keasaman (pH)	
12. Analisis Perhitungan Sifat Organoleptik.....	
13. Dokumentasi Penelitian	