

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Pembatasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tanaman Buah Jambu Biji.....	5
2.2. Pengolahan Buah Jambu Biji Merah.....	11
2.3. Ekstraksi.....	13

2.4. Fitokimia.....	15
2.5. Antioksidan.....	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	21
3.1. Lokasi Penelitian.....	21
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	21



3.2.1. Alat.....	21
3.2.2. Bahan.....	21
3.3. Metodologi Penelitian.....	22
3.3.1. Penyiapan Sampel.....	23
3.3.2. Pembuatan Selai Buah Jambu Biji Merah.....	23
3.3.3. Ekstraksi Buah Jambu Biji Merah.....	23
3.3.4. Uji Fenolik Total Buah Jambu Biji Merah.....	24
3.3.5. Uji Fitokimia Buah Jambu Biji Merah dan Produk Olahannya	25
3.3.6. Uji Kualitatif Vitamin C Buah Jambu Biji Merah Segar dan Selai	26
3.3.7. Uji Aktivitas Antioksidan.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Hasil Ekstraksi Buah Jambu Biji Merah.....	28
4.2. Produk Selai Buah Jambu Biji Merah dengan Variasi Waktu dan Suhu Pemanasan berbeda	29
4.3. Hasil Uji Fitokimia.....	30
4.4. Hasil Uji Fenolik Total.....	33
4.5. Hasil Uji Kualitatif Vitamin C	34
4.6. Hasil Uji Aktivitas Antioksidan.....	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39

LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	57

