

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.6 Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Naga Merah	6
2.2 Fitokimia	7
2.3 Antioksidan	13
2.4 Uji Aktivitas Antioksidan	14
2.5 Pektin	15
2.6 Zat Warna Alami.....	16
2.7 Makanan Fungsional	18
2.8 Bolu Kukus	19
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian	22
3.2 Alat.....	22
3.3 Bahan	22
3.4 Cara Kerja	22

3.4.1. Bagan Alir Penelitian	22
3.4.2 Determinasi Tumbuhan	24
3.4.3 Persiapan Sampel	24
3.4.4 Pembuatan Bolu Kukus Buah Naga Merah.....	24
3.4.5 Uji Fitokimia	25
3.4.6 Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH.....	26
3.4.7 Uji Organoleptik (Hedonik)	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Determinasi Tumbuhan.....	27
4.2 Uji Fitokimia.....	27
4.3 Uji Pendahuluan	30
4.4 Uji Organoleptik	31
4.5 Uji Aktivitas Antioksidan	34
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN-LAMPIRAN	45
RIWAYAT PENULIS	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Daftar Beberapa Zat Warna Alami	17
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Pada Telur Ayam per 100 gram.....	19
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Gula per 100 gram	20
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram	20
Tabel 4.1 Hasil Uji Fitokimia Pada Buah Naga Merah	28
Tabel 4.2 Hasil Uji Pendahuluan Bolu Kukus Buah Naga Merah	30
Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik Bolu Kukus Buah Naga Merah	32
Tabel 4.4 Hasil Uji Kruskal Wallis Terhadap Tingkat Kesukaan Rata-Rata Panelis.....	34
Tabel 4.5 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Buah Naga Merah dan Bolu Kukus Buah Naga Merah.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Jenis-Jenis Tanaman Buah Naga	6
Gambar 2.2. Reaksi Identifikasi Alkaloid.....	8
Gambar 2.3. Reaksi Identifikasi Flavonoid.....	9
Gambar 2.4. Reaksi Identifikasi Tanin	10
Gambar 2.5. Reaksi Identifikasi Terpenoid	11
Gambar 2.6. Kerangka Dasar Steroid	12
Gambar 2.7. Struktur Kimia Betasianin.....	12
Gambar 2.8. Reaksi Antara DPPH Dengan Antioksidan.....	14
Gambar 2.9. Struktur Kimia Pektin	16
Gambar 3.1. Bagan Alir Penelitian	23
Gambar 4.1 Grafik Jaringan Laba-Laba Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Warna, Rasa, dan Tekstur	32
Gambar 4.2. Diagram Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Pada Buah Naga Merah dan Bolu Kukus Buah Naga Merah	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Determinasi Buah Naga Merah	45
Lampiran 2 Hasil Perhitungan Aktivitas Antioksidan Buah Naga Merah dan Bolu Kukus Buah Naga Merah	46
Lampiran 3 Hasil Perhitungan Standar Deviasi % Aktivitas Antioksidan	50
Lampiran 4 Hasil Analisis Organoleptik Berdasarkan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna, Rasa, dan Tekstur Bolu Kukus Buah Naga Merah	52
Lampiran 5 Hasil Uji Statistik.....	59
Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian.....	61