

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	3
1.5. Struktur Organisasi Skripsi	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Zat Warna Alami	5
2.2. Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	7
2.3. Betasianin	8
2.4. Metode Peningkatan Stabilitas Warna	11
2.5. Mikroenkapsulasi	12
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.2. Alat	20
3.3. Bahan	20
3.4. Cara Kerja	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Ekstraksi Pigmen Dari Buah Naga	24
4.2. Mikroenkapsulasi Serbuk Pewarna dari Daging Buah Naga	25
4.3. Kadar Air	26
4.4. Stabilitas Warna terhadap pH	27
4.5. Stabilitas Warna terhadap Suhu	29
4.6. Stabilitas Warna terhadap Lama Penyimpanan	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	33
5.2. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN-LAMPIRAN	37
RIWAYAT PENULIS	