

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	
2.1.1 Antosianin Kulit Buah Naga Merah	6
2.1.2 Manfaat Buah Naga Merah	10
2.1.3 Ekstrak Antosianin Kulit Buah Naga Merah	11
2.1.4 Asam Sitrat	12
2.1.5 Nata De Coco	13
2.1.5 Kualitas Warna Nata De Coco	14
2.2 Kerangka Pemikiran	15
2.3 Hipotesis Penelitian	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2 Metode penelitian	17
3.3 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Data	18
3.4 Variabel Penelitian	18
3.5 Definisi Operasional	19
3.6 Desain Penelitian	20
3.7 Prosedur Penelitian	21
3.7.1 Langkah-langkah Kegiatan	21
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	24
3.7.3 Penelitian Lanjutan	31
3.8 Teknik Analisis Data	31
3.9 Hipotesis Statistik	32

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	33
4.1.1	Hasil Penelitian Pendahuluan	33
4.1.2	Hasil Validasi Dosen ahli	37
4.1.3	Data Deskriptif	38
4.2	Pembahasan	46
4.3	Kelemahan Penelitian	48
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	49
5.2	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA		51

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Klasifikasi Ilmiah Naga Merah	9
Tabel 2.2	Kandungan Nutrisi Naga Merah	10
Tabel 2.3	Batas Maksimum Penggunaan BMP	12
Tabel 3.1	Desain Penelitian	20
Tabel 3.2	Perbandingan Air dan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Warna Nata de coco	27
Tabel 3.3	Penambahan Asam Sitrat	27
Tabel 3.4	Formula Pembuatan Nata de coco Dengan Pewarna Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dan Penambahan Asam Sitrat	28
Tabel 3.5	Hasil Pengamatan Pengukuran Stabilitas Warna Nata De Coco	29
Tabel 4.1	Hasil Pemilihan Pigmen Yang Dapat Terserap Oleh Nata de coco Tahap I	33
Tabel 4.2	Hasil Pemilihan Pigmen Yang Dapat Terserap Oleh Nata de coco Tahap II	34
Tabel 4.3	Hasil Pemilihan Pigmen Yang Dapat Terserap Oleh Nata de coco Tahap III	34
Tabel 4.4	Hasil uji Coba 2 Pengaruh Perbandingan Air dan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Warna Nata de coco	36
Tabel 4.5	Hasil Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Asam Sitrat	37
Tabel 4.6	Hasil Pengukuran Derajat Keasaman atau pH Pada Produk	37
Tabel 4.7	Formula Penambahan Asam Sitrat Pada Nata De Coco Dengan Pewarna Ekstrak Kulit Buah Naga Merah	38

Tabel 4.8	Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Warna Nata De Coco	39
Tabel 4.9	Hasil Hipotesis Pada Aspek Warna Nata De Coco	41
Tabel 4.10	Hasil Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Terhadap Warna Nata De Coco	42
Tabel 4.11	Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Rasa Nata De Coco	43
Tabel 4.12	Hasil Hipotesis Pada Rasa Nata De Coco	44
Tabel 4.13	Hasil Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Terhadap Warna Nata De Coco	45
Tabel 4.14	Hasil Uji Organoleptik Pada Aspek Aroma Nata De Coco	46
Tabel 4.15	Hasil Hipotesis Aroma Nata De Coco	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Buah Naga Merah	9
Gambar 2.2 Nata De Coco	13
Gambar 3.1 Aplikasi ekstrak kulit buah naga merah pada nata de coco	22
Gambar 3.2 Uji coba aplikasi ekstrak kulit buah naga merah pada nata de coco	26

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli	54
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	54
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Uji Validasi Dosen Ahli	56
Lampiran 4	Uji Friedman	57
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	58
Lampiran 6	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Dengan Uji Friedman	59
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	63
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Dengan Uji Friedman	64
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	69
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Dengan Uji Friedman	70
Lampiran 11	Tabel Chi-square	74
Lampiran 12	Daftar Riwayat Hidup	76