

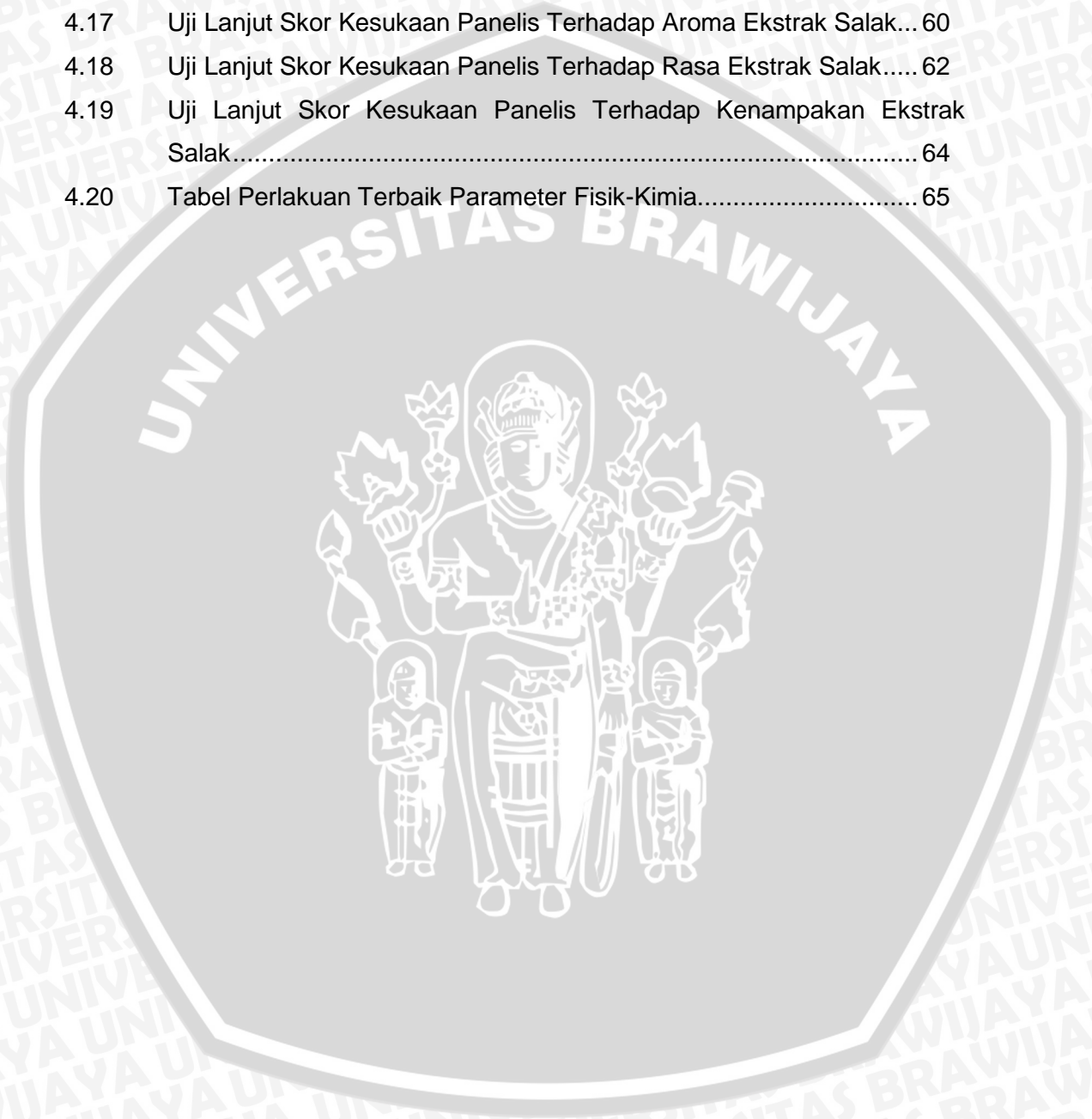
## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.5 Hipotesa .....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1 Buah Salak .....	4
2.2 Ekstraksi .....	8
2.3 Prinsip Ekstraksi .....	14
2.4 Tinjauan Pelarut.....	15
2.5 Antioksidan .....	18
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
3.2 Alat dan Bahan .....	26
3.3 Metodologi Penelitian.....	26
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	27
3.5 Analisa Data .....	28
3.6 Diagram Alir .....	29
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>30</b>
4.1 Karakteristik Bahan Baku .....	30
4.2 Analisa Ekstrak Salak .....	31
4.3 Analisa Parameter Organoleptik .....	57
4.4 Pemilihan Perlakuan Terbaik .....	64
<b>V. PENUTUP</b> .....	<b>66</b>
5.1 Kesimpulan.....	66
5.2 Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Buah Salak Dalam 100 Gram Bahan .....	7
2.2	Karakteristik Etanol (C <sub>2</sub> H <sub>6</sub> O).....	18
3.1	Kombinasi Perlakuan .....	27
4.1	Hasil Analisa total gula, total fenol, dan aktivitas antioksidan pada bahan baku berupa sari salak .....	30
4.2	Rerata Total Fenol Akibat Perlakuan Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Salak.....	33
4.3	Rerata Total Gula Akibat Perbedaan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Salak .....	35
4.4	Rerata Total Asam Akibat Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Salak .....	37
4.5	Rerata Aktivitas Antioksidan Akibat Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Salak .....	39
4.6	Rerata pH Akibat Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Salak .....	41
4.7	Rerata Total Padatan Terlarut Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Ekstrak Salak .....	44
4.8	Rerata Volume Produk Akhir Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Bahan:Pelarut (b/v) .....	46
4.9	Nilai Kadar Alkohol (%) dari Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut.....	48
4.10	Rerata Tingkat Kecerahan Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) .....	50
4.11	Rerata Tingkat Kecerahan Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Konsentrasi Pelarut.....	51
4.12	Rerata Tingkat Kemerahan (a*) Ekstrak salak Akibat Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) .....	53
4.13	Rerata Nilai Kemerahan (a*) Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Konsentrasi Pelarut.....	54

4.14	Rerata Tingkat Kekuningan Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Rasio Bahan: Pelarut (b/v) .....	56
4.15	Rerata Tingkat Kekuningan Ekstrak Salak Akibat Perlakuan Konsentrasi Pelarut .....	57
4.16	Uji Lanjut Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Ekstrak Salak ..	58
4.17	Uji Lanjut Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Ekstrak Salak...	60
4.18	Uji Lanjut Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Ekstrak Salak.....	62
4.19	Uji Lanjut Skor Kesukaan Panelis Terhadap Kenampakan Ekstrak Salak.....	64
4.20	Tabel Perlakuan Terbaik Parameter Fisik-Kimia.....	65

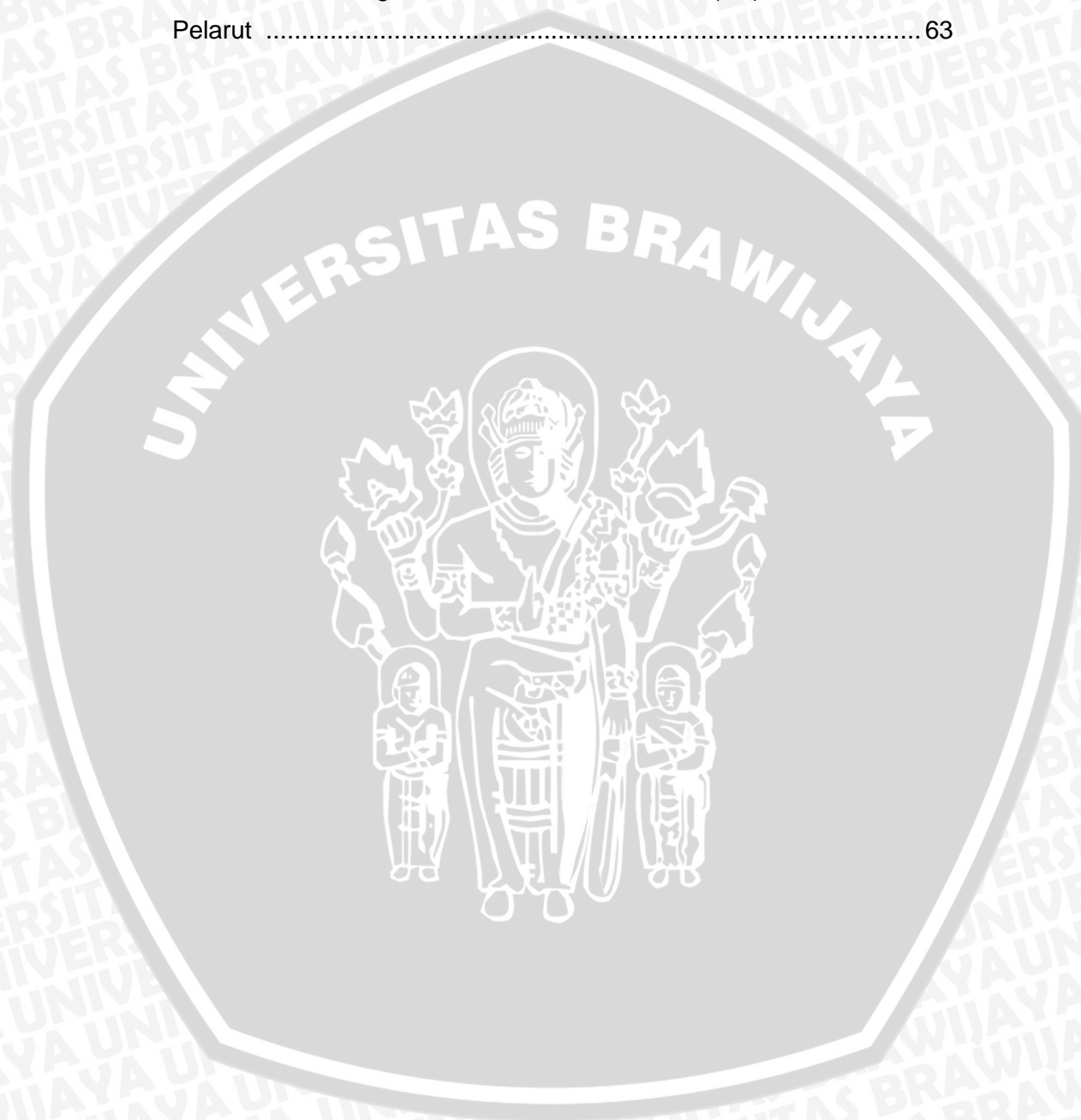


## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Buah Salak .....	4
2.2	Rumus Umum Etanol.....	17
2.3	Reduksi DPPH dari Senyawa Peredam Radikal Bebas .....	23
4.1	Grafik Rerata Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Total Fenol Ekstrak Salak Gula Pasir.....	31
4.2	Grafik Rerata Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Total Gula Ekstrak Salak Gula Pasir .....	34
4.3	Grafik Rerata Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Total Asam Ekstrak Salak Gula Pasir.....	36
4.4	Grafik Rerata Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Salak Gula Pasir ....	38
4.5	Grafik Rerata Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) Terhadap Nilai pH Ekstrak Salak Gula Pasir.....	41
4.6	Grafik Rerata Total Padatan Terlarut Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut .....	43
4.7	Grafik Rerata Volume Produk Akhir Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut .....	45
4.8	Grafik Rerata Tingkat Kecerahan Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut .....	49
4.9	Grafik Rerata Tingkat Kemerahan Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut .....	52
4.10	Grafik Rerata Tingkat Kekuningan Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut .....	55
4.11	Grafik Rerata Peringkat Kesukaan Warna Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut.....	58
4.12	Grafik Rerata Peringkat Kesukaan Aroma Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Perlakuan Rasio Bahan:Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut .....	59

4.13 Grafik Rerata Peringkat Kesukaan Rasa Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Rasio Bahan: Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut ..... 61

4.14 Grafik Rerata Peringkat Kesukaan Kenampakan Ekstrak Salak Gula Pasir Akibat Pengaruh Rasio Bahan: Pelarut (b/v) dan Konsentrasi Pelarut ..... 63



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Prosedur Analisa .....	78
2.	Penentuan Perlakuan Terbaik .....	84
3.	Data Analisa Keragaman Total Fenol Ekstrak Salak.....	87
4.	Data Analisa Keragaman Total Gula Ekstrak Salak .....	89
5.	Data Analisa Keragaman Total Asam Ekstrak Salak.....	91
6.	Data Analisa Keragaman Aktivitas Antioksidan.....	93
7.	Data Analisa Keragaman pH Ekstrak Salak.....	96
8.	Data Analisa Keragaman Total Padatan Terlarut Ekstrak Salak .....	98
9.	Data Analisa Keragaman Volume Produk Akhir Ekstrak Salak .....	100
10.	Data Analisa Keragaman Tingkat Kecerahan Ekstrak Salak.....	102
11.	Data Analisa Keragaman Tingkat Kemerahan Ekstrak Salak.....	104
12.	Data Analisa Keragaman Tingkat Kekuningan Ekstrak Salak .....	106
13	Data Analisa Keragaman Organoleptik Parameter Warna Ekstrak Salak.....	108
14	Data Analisa Keragaman Organoleptik Parameter Aroma Ekstrak Salak.....	111
15	Data Analisa Keragaman Organoleptik Parameter Rasa Ekstrak Salak.....	114
16	Data Analisa Keragaman Organoleptik Parameter Kenampakan Ekstrak Salak.....	117
17	Data Perlakuan Terbaik Berdasarkan Sifat Fisik dan Kimia Ekstrak Salak Gula Pasir.....	120
18	Dokumentasi Penelitian.....	124