

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	I
ABSTRAK.....	II
ABSTRACT	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR GAMBAR	XI
DAFTAR LAMPIRAN	XII
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS	6
2.1 Kajian Pustaka.....	6
2.1.1 Kulit Biji Kakao (Theobroma cacao L.)	6
2.1.2 Kulit Buah Kopi Arabika	9

2.1.3	Minuman Fungsional.....	13
2.1.4	Antioksidan.....	15
2.1.5	Polifenol.....	16
2.1.6	Keamanan Pangan	19
2.1.7	Analisis organoleptik	22
2.2	Kerangka Pikir	23
2.3	Hipotesis	28
BAB III METODOLOGI		30
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian	30
3.2	Bahan dan Alat Penelitian	30
3.3	Metode Penelitian	32
3.4	Pelaksanaan Penelitian	34
3.5	Kriteria Pengamatan.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		38
4.1	Keamanan Pangan Kulit Biji Kakao dan Kulit Buah Kopi	38
4.1.1	Kadar Air dan Aktivitas Air	38
4.1.2	Kandungan Logam Berat	42
4.1.3	Total Mikroorganisme	46
4.2	Karakteristik Sifat Fisik Minuman Fungsional.....	48
4.2.1	Profil Warna	48
4.2.2	Viskositas	57

4.2.3	Total Padatan Terlarut.....	59
4.2.4	Derajat Keasaman.....	62
4.3	Karakteristik Sifat Kimia Minuman Fungsional	66
4.3.1	Total Fenolik.....	66
4.3.2	Total Flavonoid	70
4.3.3	Aktivitas Antioksidan (IC ₅₀)	73
4.4	Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional	76
4.4.1	Warna, Brightness, dan Transparansi.....	77
4.4.2	Aroma.....	78
4.4.3	Cita rasa dan <i>Aftertaste</i>	79
4.4.4	Penerimaan Keseluruhan	82
4.5	Stabilitas Minuman Fungsional	84
4.5.1	Penyimpanan Suhu Dingin.....	84
4.5.1.1	Stabilitas Profil Warna	84
4.5.1.2	Stabilitas Total Padatan Terlarut.....	86
4.5.1.3	Stabilitas Derajat Keasaman	87
4.5.1.4	Stabilitas Sifat Kimia	89
4.5.2	Penyimpanan Suhu Ruang.....	90
4.6	Korelasi Antar Variabel Penelitian	93
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		97
5.1.	Kesimpulan	97
5.2.	Saran.....	97

DAFTAR PUSTAKA	98
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	118
LAMPIRAN	120

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
Tabel 1.	Nutrisi dan Komposisi Kimia dari Kulit Biji Kakao.....	7
Tabel 2.	Aplikasi Produk Kulit Biji Kakao	8
Tabel 3.	Nutrisi dan Komposisi Kimia dari Kulit Buah Kopi.....	11
Tabel 4.	Aplikasi Produk Kulit Buah Kopi	12
Tabel 5.	Kandungan Senyawa Aktif pada Kulit Kopi dan Kakao	18
Tabel 6.	Standar Keamanan Pangan Herba Kering.....	21
Tabel 7.	Variasi Konsentrasi Kulit Biji Kakao dan Kulit Biji Kopi	32
Tabel 8.	Tata Letak Percobaan Hasil Pengacakan	32
Tabel 9.	Kriteria Pengamatan.....	35
Tabel 10.	Kadar Air dan Aktivitas Air Bahan Baku	38
Tabel 11.	Kandungan Logam Berat Bahan Baku.....	43
Tabel 12.	Total Mikroorganisme Bahan Baku	46
Tabel 13.	Karakteristik Warna Bubuk <i>Tea Bag</i>	49
Tabel 14.	Karakteristik Warna Minuman Fungsional.....	53
Tabel 15.	Derajat Keasaman Minuman Fungsional	63
Tabel 16.	Karakteristik Kimia Minuman Fungsional	66
Tabel 17.	Hasil Pengujian Hedonik Minuman Fungsional	76
Tabel 18.	Stabilitas Warna Minuman Fungsional Selama Penyimpanan Dingin.....	84
Tabel 19.	Stabilitas Minuman Fungsional Penyimpanan Suhu Ruang	91
Tabel 20.	Tabel Koefisien Korelasi (r) Antar Parameter	94

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
	Gambar 1. Morfologi Buah dan Biji Kakao.....	6
	Gambar 2. Morfologi Buah Kopi.....	10
	Gambar 3. Kenampakan Kulit Buah Kopi.....	10
	Gambar 4. Skema Klasifikasi Senyawa Aktif.....	17
	Gambar 5. Diagram Proses Pembuatan Minuman Fungsional.....	34
	Gambar 6. Karakteristik Warna Minuman Fungsional.....	54
	Gambar 7. Grafik Viskositas Minuman Fungsional.....	58
	Gambar 8. Grafik Total Padatan Terlarut Minuman Fungsional.....	60
	Gambar 9. Grafik Pengujian Hedonik Minuman Fungsional.....	83
	Gambar 10. Stabilitas Total Padatan Terlarut Minuman Fungsional Selama Penyimpanan Dingin.....	86
	Gambar 11. Stabilitas Derajat Keasaman Minuman Fungsional Selama Penyimpanan Dingin.....	87
	Gambar 12. Stabilitas Kimia Minuman Fungsional Selama Penyimpanan Dingin.....	89

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
Lampiran 1.	Prosedur Pengujian dan Karakterisasi Hasil.....	120
Lampiran 2.	Data Hasil Pengujian	131
Lampiran 3.	Dokumentasi Penelitian.....	161