

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Kerangka Pemikiran	4
D. Hipotesis.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Buah Manggis	8
B. Aktivitas Antioksidan.....	10
C. Antosianin	12
D. Putih Telur.....	14
1 Daya Stabilitas Buih.....	14
2 Komposisi Protein Putih Telur yang Berperan dalam Pembentukan Buih	16
3 Pembentukan Buih	17
E. Dekstrin	20
F. Pengeringan	22
G. <i>Foam Mat Drying</i>	25

III. METODE PENELITIAN	29
A. Waktu dan Tempat Penelitian	29
B. Alat dan Bahan	29
C. Metode Penelitian	29
D. Pelaksanaan Penelitian	30
1 Pembuatan Tepung Kulit Manggis.....	30
2 Pembuatan Sari Buah Kulit Manggis.....	31
3 Pembuatan Bubuk Instan Sari Buah Kulit Manggis	33
E. Pengamatan.....	35
1 Rendemen.....	35
2 Tingkat Kelarutan.....	35
3 Kecepatan Larut	36
4 Kadar Antosianin	36
5 Aktivitas Antioksidan	38
6 Intensitas Warna	39
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Rendemen	41
B. Tingkat Kelarutan.....	44
C. Kecepatan Larut.....	46
D. Kadar Antosianin	48
E. Aktifitas Antioksidan.....	50
F. Intensitas Warna.....	52
1 Derajad Kecerahan (L*).....	52
2 Derajad Kemerahan (a*).....	55
G. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	57
V. SIMPULAN DAN SARAN	59
A. Simpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	67