

DAFTAR ISI

Lembaran Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Lampiran	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Buah Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	5
2.1.1. Daerah Asal Dan Penyebaran Dari Buah Bit	5
2.1.2. Klasifikasi Buah Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	6
2.1.3. Kandungan Gizi Buah Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	6
2.1.4. Pembudidayaan Buah Bit	7
2.2. Pewarna Pada Makanan	8
2.2.1. Pewarna Alami	10
2.2.2. Pewarna Sintetis	10
2.3. Pigmen Betasianin	11
2.4. Pembuatan Pewarna Alami	11
2.4.1. Ekstraksi	12
2.4.2. Dekstrin	13
2.4.3. Pengeringan	13
2.4.3.1. Oven	14
2.4.3.2. Desikator	15
2.5. Kerangka berpikir dan Hipotesis	15
BAB III. METODE PENELITIAN	17
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2. Alat dan Bahan	17
3.3. Rancangan Percobaan	17
3.4. Pengambilan Data	18
3.5. Prosedur Kerja	18
3.5.1. Pembuatan Larutan	19
3.5.2. Pembuatan Bubuk Pewarna	19
3.6. Parameter yang diamati	20
3.6.1. Penentuan Kadar Air Pewarna	20

3.6.2. Penentuan pH Pewarna	20
3.6.3. Penentuan Serat Kasar Pewarna	21
3.7. Teknik Analisa Data	21
3.8. Diagram Alir	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Kadar air bubuk yang di hasilkan	25
4.2. Nilai pH bubuk pewarna	27
4.3. Kadar Serat Kasar Bubuk pewarna	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1. Kesimpulan	31
5.2.Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
Lampiran	34

