

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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. Tanaman Rambutan	5
2.1.1. Morfologi Tanaman Rambutan	5
2.1.2. Sistematika Tanaman Rambutan	6
2.1.3. Kandungan Kimia Rambutan	6
2.2. Pewarna Makanan	7
2.2.1. Pewarna Alami	7
2.2.2. Pewarna Sintetik	9
2.3. Pigmen Antosianin	13
2.3.1. Sifat Fisik dan Kimia Antosianin	15
2.3.2. Warna dan Stabilitas Antosianin	15
2.4. Ekstraksi	19
2.5. Dekstrin	22
2.6. Standar Mutu Bubuk Pewarna	24
2.6.1. Pengeringan	24
2.6.1.1. Oven	25
2.6.1.2. Desikator	26
2.6.2. Serat Kasar	26
2.7. Kerangka Berpikir dan Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2. Alat dan Bahan	28
3.3. Rancangan Percobaan	28
3.4. Prosedur Kerja	29
3.4.1. Pembuatan Larutan	29
3.4.2. Pembuatan Bubuk Pewarna	30

3.5. Parameter yang Diamati	30
3.5.1. Penentuan Kadar Air Pewarna	30
3.5.2. Penentuan pH pewarna	31
3.5.3. Penentuan Serat Kasar Pewarna	31
3.6. Diagram Alir	32
3.6.1. Pembuatan Bubuk Pewarna	32
3.6.2. Penentuan Kadar Air Pewarna	33
3.6.3. Penentuan ph Pewarna	33
3.6.4. Penentuan Serat Kasar Pewarna	34
3.7. Teknik Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1. Kadar Air Bubuk Pewarna Yang Dihasilkan	35
4.2. pH Bubuk Pewarna Yang Dihasilkan	36
4.3. Kadar Serat Kasar Bubuk Pewarna Yang Dihasilkan	38
4.2. Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46