

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan umum	4
2. Tujuan khusus	4
D. Manfaat Penelittian	5
1. Manfaat Teorotis	5
2. Manfaat Aplikatif	5
E. Ruang Lingkup	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 7
A. Tinjauan Teori	7
1. Kelapa Muda	7
2. Bahan Tambahan Pangan	7
3. Pemanis Buatan	8
4. Sakarin	9
5. Pemeriksaan Sakarin	10
B. Kerangka Konsep	11
 BAB III METODE PENELITIAN	 12
A. Jenis dan Desain Penelitian	12
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	12
C. Subyek Penelitian	12
D. Variabel dan Definisi Operasional	13
E. Pengumpulan Data	13
F. Peangolahan dan Analisis Data	16
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 17
A. Hasil	17
B. Pembahasan	18

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	20
A. Simpulan	20
B. Saran	20

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Minuman Kelapa muda	7
Gambar 2.2 Struktur Kimia Sakarin	9
Gambar 2.3 Kristal Sakarin	10

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Defenisi Operasional	13
Tabel 4.1 Karakteristik Sampel Minuman Kelapa Muda	17
Tabel 4.2 Hasil Pengujian Dengan Metode Resorsinol	18

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1 Perhitungan Reagen

Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 3 Logbook Penelitian

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian

Lampiran 5 Kartu Konsultasi

Lampiran 6 Hasil Cek Turnitin