

## DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viiix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xivii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Lindur ( <i>Bruguiera gymnorhiza</i> ).....	4
2.1.1 Klasifikasi dan Karakteristik Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorhiza</i> ) ...	4
2.1.2 Tepung Buah Lindur.....	5
2.2 Cokelat .....	6
2.2.1 Bubuk cokelat .....	7
2.2.2 Lemak Kakao .....	8
2.2.3 Lesitin Soya.....	9
2.3 Total Fenol.....	10
2.4 Aktivitas Antioksidan.....	12
2.5 Kadar Asam .....	13
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	14
3.1 Kerangka Konseptual .....	14
3.2 Hipotesis .....	16

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

IV METODOLOGI PENELITIAN .....	17
4.1 Waktu dan Tempat .....	17
4.2 Materi Penelitian .....	17
4.2.1 Peralatan Penelitian .....	17
4.2.2 Bahan Penelitian .....	17
4.3 Metode Penelitian.....	17
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	17
4.3.2 Prosedur Kerja.....	19
4.4 Parameter .....	23
4.5 Analisis Data .....	23
V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
5.1 Hasil Penelitian .....	25
5.1.1 Hasil Pengujian Total Asam .....	25
5.1.2 Hasil Pengujian Total Fenol .....	26
5.1.3 Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan .....	27
5.2 Pembahasan.....	29
VI SIMPULAN DAN SARAN .....	333
6.1 Kesimpulan .....	333
6.2 Saran .....	333
DAFTAR PUSTAKA .....	344
LAMPIRAN .....	40

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Karakteristik kimiawi buah lindur ( <i>Bruguiera gymnorhiza</i> ).....	5
Tabel 2.2 Komposisi kimia tepung buah lindur .....	6
Tabel 2.3 Komposisi kimia bubuk cokleat .....	8
Tabel 4.1 Formulasi perlakuan cokelat batang.....	18
Tabel 5.1 Nilai rata-rata total asam setiap perlakuan selama penyimpanan .....	25
Tabel 5.2 Nilai rata-rata total fenol setiap perlakuan selama penyimpanan .....	27
Tabel 5.3 Nilai aktivitas antioksidan setiap perlakuan selama penyimpanan ..	28

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Buah Lindur ( <i>B. gymnorhiza</i> ) .....	4
Gambar 2.2 Struktur kimia senyawa fenol.....	10
Gambar 3.1 Kerangka konseptual penelitian .....	14
Gambar 4.3 Diagram Alir Penelitian .....	23
Gambar 5.1 Grafik total asam cokelat selama penyimpanan .....	26
Gambar 5.2 Grafik total fenol selama penyimpanan .....	27
Gambar 5.3 Grafik aktivitas antioksidan selama penyimpanan .....	28

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Perhitungan Total Asam .....	40
Lampiran 2. Kurva Asam Galat dan Perhitungan Total Fenol.....	42
Lampiran 3. Hasil Pengujian Antioksidan .....	45
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian.....	47