

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	ix
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	3
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	4
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
<b>2.1 Karies Gigi</b> .....	5
<b>2.2 Bakteri <i>Streptococcus mutans</i></b> .....	6
<b>2.3 Pangan Fungsional</b> .....	6
<b>2.4 <i>Fruit Leather</i></b> .....	8
2.4.1. Pengertian <i>Fruit Leather</i> .....	8
2.4.2. Bahan Pembuatan <i>Fruit Leather</i> .....	9
<b>2.5 Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i>)</b> .....	10
2.5.1. Morfologi dan Taksonomi Temulawak .....	10
2.5.2. Aktivitas Farmakologis Temulawak ( <i>Curcuma xanthorrhiza</i> ) .....	11
<b>2.6 <i>Xylitol</i></b> .....	13
<b>2.7 Analisis Kadar Air</b> .....	14
<b>2.8 Uji Gula (Sukrosa)</b> .....	15
<b>2.9 <i>Atomic Absorption Spectrophotometer (AAS)</i></b> .....	16
2.9.1. Pengertian .....	16
2.9.2. Instrumentasi .....	16
<b>2.10 Tembaga (Cu)</b> .....	18
<b>2.11 Seng (Zn)</b> .....	18

2.12.	Uji Organoleptik.....	19
2.13.	Uji Aktivitas Antibakteri.....	20
2.13.1.	Metode Difusi.....	20
2.13.2.	Metode Dilusi.....	21
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN</b> .....	<b>23</b>
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi.....	23
3.2.1.	Bahan Penelitian.....	23
3.2.2.	Bahan Kimia.....	23
3.2.3.	Alat dan instrumentasi.....	23
3.3	Prosedur .....	24
3.3.1.	Pembuatan <i>Leather</i> Temulawak.....	24
3.3.2.	Analisis Kadar Air dengan Metode Thermogravimetri.....	24
3.3.3.	Penentuan Kadar Gula (Sukrosa) dengan Metode <i>Luff Schoorl</i> .....	25
3.3.4.	Pengujian Cemarkan Logam Zn dan Cu .....	26
3.3.5.	Uji Organoleptik.....	26
3.3.6.	Pengujian Aktivitas Antibakteri .....	26
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>29</b>
4.1	Pembuatan <i>Leather</i> Temulawak .....	29
4.2	Karakteristik Fisik <i>Leather</i> Temulawak.....	30
4.2.1.	Warna .....	30
4.2.2.	Aroma.....	31
4.2.3.	Rasa .....	31
4.2.4.	Jamur .....	32
4.3	Kadar Air .....	32
4.4.	Kadar Gula (sukrosa) .....	34
4.5.	Cemarkan Logam (Zn, Cu) .....	35
4.6.	Uji Organoleptik.....	37
4.6.1.	Warna .....	38
4.6.2.	Tekstur.....	39
4.6.3.	Rasa .....	40
4.6.4.	Aroma.....	41
4.7.	Aktivitas Antibakteri .....	43
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>45</b>

<b>5.1</b>	<b>Kesimpulan</b> .....	45
<b>5.2.</b>	<b>Saran</b> .....	45
<b>LAMPIRAN A</b> .....		53
<b>LAMPIRAN B</b> .....		65

