

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	x
<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 Temu mangga (<i>Curcuma amada</i>)</b> .....	5
2.1.1 Karakteristik Temu Mangga.....	5
2.1.2 Taksonomi Temu Mangga.....	6
2.1.3 Senyawa Kimia Pada Temu Mangga.....	6
2.1.4 Manfaat dan Kegunaan Temu Mangga.....	8
<b>2.2 Xylitol</b> .....	8
<b>2.3 Pangan Fungsional</b> .....	9
<b>2.4 Fruit Leather</b> .....	11
2.4.1 Pengertian, Komponen, dan Pembuatan <i>Fruit Leather</i> .....	11
2.4.2 Bahan Tambahan Pembuatan <i>Fruit Leather</i> .....	12
<b>2.5 Karies Gigi</b> .....	13
<b>2.6 Bakteri <i>Streptococcus mutans</i></b> .....	14
<b>2.7 Kadar Air</b> .....	14
<b>2.8 Jumlah Gula (Sukrosa)</b> .....	15
<b>2.9 Logam Berat</b> .....	15
2.9.1 Logam Tembaga (Cu).....	15
2.9.2 Logam Seng (Zn).....	16

2.10	<i>Atomic Absorption Spectrophotometer (AAS)</i> .....	16
2.11	<b>Destruksi</b> .....	17
2.11.1	Destruksi Basah.....	17
2.11.2	Destruksi Kering .....	18
2.12	<b>Uji Organoleptik</b> .....	18
2.13	<b>Uji Aktivitas Antibakteri</b> .....	19
2.13.1	Metode Dilusi Cair .....	19
2.13.2	Metode Dilusi Padat .....	19
2.13.3	Metode Difusi Cakram .....	19
2.13.4	Metode Difusi Sumuran .....	20
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN</b> .....	21
3.1	<b>Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	21
3.2	<b>Bahan, Alat, dan Instrumentasi</b> .....	21
3.2.1	Bahan Penelitian .....	21
3.2.2	Bahan Kimia .....	21
3.2.3	Alat dan Instrumentasi.....	21
3.3	<b>Prosedur</b> .....	22
3.3.1	Rancangan Percobaan.....	23
3.3.2	Pembuatan <i>Leather</i> Temu Mangga dan <i>Xylitol</i> .....	23
3.3.3	Karakterisasi <i>Leather</i> Temu Mangga dan <i>Xylitol</i> .....	23
3.3.4	Uji Organoleptik .....	26
3.3.5	Uji Aktivitas Antibakteri .....	27
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	28
4.1	<b>Pembuatan <i>Leather</i> Temu Mangga dan <i>Xylitol</i></b> .....	28
4.2	<b>Karakterisasi <i>Leather</i> Temu Mangga dan <i>Xylitol</i></b> .....	30
4.2.1	Keadaan .....	30
4.2.2	Kadar Air .....	30
4.2.3	Jumlah Gula (Sukrosa) .....	32
4.2.4	Pemanis Buatan.....	33
4.2.5	Zat Warna .....	33
4.2.6	Benda Asing.....	34
4.2.7	Bahan Pengawet.....	34
4.2.8	Cemaran Logam.....	34
4.3	<b>Uji Organoleptik</b> .....	36

4.3.1	Warna .....	36
4.3.2	Tekstur.....	38
4.3.3	Rasa .....	39
4.3.4	Aroma.....	40
<b>4.4</b>	<b>Uji Aktivitas Antibakteri .....</b>	<b>41</b>
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
<b>5.1</b>	<b>Kesimpulan .....</b>	<b>45</b>
<b>5.2</b>	<b>Saran .....</b>	<b>45</b>
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
	<b>LAMPIRAN A .....</b>	<b>53</b>
	<b>LAMPIRAN B.....</b>	<b>55</b>
	<b>LAMPIRAN C .....</b>	<b>57</b>
	<b>LAMPIRAN D .....</b>	<b>62</b>
	<b>LAMPIRAN E.....</b>	<b>70</b>

