

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN	ii
SURAT PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
 BAB II TINJAU PUSTAKA	
2.1 Definisi Sirup	5
2.2 Peraturan BPOM	6
2.3 Bahan pemanis Alami	7
 BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan waktu Penelitian	9
3.2 Metode Penelitian	9
3.3 Sampel Penelitian	9
3.4 Alat dan Bahan Penelitian	9
3.5 Prosedur Kerja	12
3.6 Parameter Pengujian	14

BAB IV KEGIATAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI

4.1 Uji Organoleptik	15
4.2 Uji Ph.....	16
4.3 Uji Bobot Jenis	17
4.4 Uji Viskometer	18

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan	21
5.2 Saran	21

DAFTAR PUSTAKA.....	22
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	23
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skema Pembuatan Larutan Pengental	12
Gambar 2. Skema Larutan Ekstrak dan Pengawet	12
Gambar 3. Skema Pembuatan Larutan Pengental.....	13
Gambar 4. Skema Pembuatan Sirup jamu.....	13
Gambar 5. Hasil Uji Ph	16
Gambar 6. Hasil Uji Bobot jenis	17
Gambar 7. Hasil Uji Viskometer	19

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Sirup Jamu	10
Tabel 2. Formulasi Sirup Jamu (Acuan)	11
Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik.....	16
Tabel 4. Hasil Uji ph.....	16
Tabel 5. Hasil Uji Bobot jenis	17
Tabel 6. Hasil Uji Viskometer	19