

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Batasan Masalah.....	8
1.5. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Salak.....	9
2.2. Salak Pondoh.....	9
2.3. Manisan Salak	11
2.4. <i>Life Cycle Assessment</i>	12
2.4.1. Definisi LCA	12
2.4.2. Standar Internasional.....	13
2.4.3. Ruang Lingkup LCA.....	14
2.4.4. Tahapan LCA	15
2.5. Energi	19
2.5.1. Energi Manusia	19
2.5.2. Energi Listrik	20
2.5.3. Energi Bahan Bakar	21

2.6. Emisi dan Dampak Lingkungan	22
2.6.1. Emisi	22
2.6.2. Dampak Lingkungan	27
2.7. Penelitian Terdahulu	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Objek Penelitian	31
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.3. Pengumpulan Data	31
3.3.1. Data Primer	31
3.3.2. Data Sekunder	31
3.4. Metode Pengumpulan Data	31
3.5. Tahapan Penelitian	33
3.5.1. Observasi Pendahuluan	33
3.5.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah	33
3.5.3. Studi Pustaka	34
3.5.4. Penentuan Tujuan dan Ruang Lingkup LCA (<i>Goal Definition and Scoping</i>).....	34
3.5.5. Inventarisasi Daur Hidup Produk (<i>Life Cycle Inventory/LCI</i>).....	34
3.5.6. Penilaian Dampak Daur Hidup (<i>Life Cycle Impact Assessment/LCIA</i>).....	35
3.5.7. Interpretasi Daur Hidup (<i>Life Cycle Interpretation</i>).....	37
3.5.8. Penarikan Kesimpulan dan Saran.....	37
3.6. Diagram Alir Penelitian	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1. Gambaran Umum	39
4.1.1. Sejarah Perusahaan.....	39
4.1.2. Bahan Penyusun Produk	39
4.2. Proses Produksi Manisan Salak	41
4.2.1. Penimbangan Salak	41
4.2.2. Pengupasan Salak.....	41
4.2.3. Penghilangan Kulit Ari (Selaput).....	41
4.2.4. Pembelahan Salak	42
4.2.5. Perendaman	42

4.2.6.	Pencucian I.....	43
4.2.7.	Pencucian II.....	43
4.2.8.	Perebusan Salak	43
4.2.9.	<i>Filling</i> Salak dan Selasih.....	43
4.2.10.	Pembuatan Sirup (Kuah)	44
4.2.11.	<i>Filling</i> Sirup.....	44
4.2.12.	<i>Sealing</i>	44
4.2.13.	Pembilasan Produk	45
4.2.14.	Sterilisasi Produk.....	45
4.2.15.	Pengelapan.....	45
4.2.16.	Pelabelan.....	45
4.2.17.	Pengepakan.....	46
4.3.	Neraca Massa	46
4.3.1.	Bahan Baku Salak 30 kg	47
4.3.2.	Bahan Baku Salak 50 kg	48
4.3.3.	Bahan Baku Salak 100 kg	49
4.4.	Penerapan <i>Life Cycle Assessment</i>	50
4.4.1.	Ruang Lingkup dan Tujuan.....	50
4.4.2.	<i>Life Cycle Inventory</i> (LCI)	51
4.4.3.	<i>Life Cycle Impact Assessment</i> (LCIA)	62
4.4.4.	<i>Interpretation</i>	68
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1.	Kesimpulan	82
5.2.	Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	90