

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR...	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Penelitian	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Wijen	8
2.2. Limbah Industri Sosoh Biji Wijen.....	9
2.3. Kulit Ari Biji Wijen.....	11
2.4. Pengolahan Kulit Ari Biji Wijen	12
2.5. Metode Rancangan Acak Lengkap.....	15
2.6. Kandungan Protein Kulit Ari Biji Wijen.....	16
2.7. Kandungan Serat Pangan Kulit Ari Biji Wijen	19
2.8. Kegunaan Tepung Kulit Ari Biji Wijen	22
2.9. Analisis Variansi (ANOVA) dan Uji Tukey	24
2.10. Keamanan Pangan.....	27
2.11. Analisis Cemarkan Logam Berat.....	30
2.12. Uji Angka Kapang Khamir	32
2.13. Antioksidan pada Kulit Ari Biji Wijen	33
2.14. Kandungan Asam Ferulat pada Kulit Ari Biji Wijen	34
2.15. Analisis Kelayakan Finansial.....	35
2.16. Penelitian Terdahulu	37

BAB III METODE PENELITIAN.....	41
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	41
3.2. Objek Penelitian	41
3.3. Alat dan Bahan	41
3.4. Data yang Diperlukan.....	42
3.6. Tahapan Penelitian dan Analisis	43
3.7. Diagram Penelitian	56
BAB IV	58
4.1. Bahan Baku	58
4.2. Proses Pembuatan Tepung Kulit Ari Biji Wijen	59
4.3. Uji Statistik Hasil Pembuatan Tepung Kulit Ari Biji Wijen	63
4.4. Hasil Uji Statistik Proksimat Tepung Kulit Ari Biji Wijen.....	66
4.5. Analisis Cemarkan Logam Berat.....	73
4.6. Uji Kuantitatif Cemarkan Mikroba pada Tepung Kulit Ari Biji Wijen ...	75
4.7. Hasil Pengujian Senyawa Bioaktif Antioksidan	78
4.8. Analisis Kelayakan Finansial	83
BAB V.....	90
5.1. Kesimpulan.....	90
5.2. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	103