

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Mutu Produk Pangan	7
2.2 Wingko	13
2.2.1 Mutu Wingko Babat.....	14
2.2.2 Kerusakan Mutu Wingko Babat	15
2.3 Pengemasan Produk Pangan.....	17
2.4 Kemasan Aktif.....	20
2.5 Analisis Statistik.....	28
2.5.1 Uji Asumsi Dasar.....	28
a) Uji normalitas	28
b) 2 Uji homogenitas	29
2.5.2 Uji Statistik Parametrik.....	29
a) ANOVA.....	30
b) Paired sample t test.....	31
2.5.3 Uji Statistik Non-Parametrik	32
BAB III METODE PENELITIAN	55
3.1 Objek Penelitian	55
3.2 Alat dan Bahan	55

3.2.1 Alat.....	55
3.2.2 Bahan	60
3.3. Data dan Metode Pengumpulan Data	61
3.3.1 Data yang Digunakan.....	61
3.3.2 Metode Pengumpulan Data.....	62
3.4 Tahapan Penelitian	63
3.4.1 Identifikasi Masalah.....	63
3.4.2 Perumusan Masalah	63
3.4.3 Penentuan Tujuan	64
3.4.4 Studi Literatur	64
3.4.5 Penelitian Pendahuluan.....	64
3.4.6 Penelitian Laboratorium	64
1. Pengambilan Sampel Wingko Babat	64
2. Analisis Mutu Awal	65
3. Pengemasan dengan <i>Active Packaging</i>	65
4. Penyimpanan Pada Suhu Ruang	66
5. Analisis Perubahan Mutu.....	67
3.4.7 Uji Statistik	67
3.4.8 Hasil dan Pembahasan	67
3.4.9 Kesimpulan dan Saran	67
.....	68
3.6 Parameter Pengujian Mutu	70
3. Uji Organoleptik.....	73
3.7 Rancangan Percobaan.....	73
3.8 Analisis Data	74
3.9 Hipotesis Penelitian.....	75
BAB IV	55
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
4.1 Sejarah dan Profil <i>Home Industry</i> Wingko Plesir	55
4.2 Produk dan Proses Produksi	56

2.2.1 Bahan Pembuatan Wingko Babat	56
2.2.2 Proses Pembuatan Wingko Babat	59
4.3 Kemasan Wingko	62
4.4 Analisis Perubahan Mutu Wingko	64
4.4.1. Perubahan sifat fisiko-kimiawi	64
4.4.2. Analisis Cemarkan Mikrobial	76
4.4.3. Uji Sensoris	81
BAB V	55
KESIMPULAN DAN SARAN	55
5.1 KESIMPULAN	55
5.2 SARAN	56
DAFTAR PUSTAKA	113
DAFTAR LAMPIRAN	120

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kemasan primer wingko plesir	2
Gambar 2. 2 Penyerap oksigen dalam bentuk label	24
Gambar 2.3 Penyerap oksigen dalam bentuk sachet	24
Gambar 2.4 Penyerap oksigen yang diinkorporasikan dalam tutup botol	24
Gambar 2.5 Penyerap kelembaban dalam bentuk pad	25
Gambar 2.6 Silica gel	26
Gambar 2.7 Kemasan aktif antimikroba dalam bentuk chip	27
Gambar 2.8 Pelepas karbondioksida	27
Gambar 2.9 Self heating can	28
Gambar 4.1 Gambar kemasan wingko dari berbagai sisi	63
Gambar 4.2 Grafik perubahan nilai kadar air selama 7 hari pada suhu ruang	65
Gambar 4.3 Grafik perubahan nilai kadar pH selama 7 hari pada suhu ruang	69
Gambar 4.4 Grafik perubahan nilai hardness selama 7 hari pada suhu ruang	72
Gambar 4.5 Grafik perubahan nilai FFA selama 7 hari pada suhu ruang	75
Gambar 4.6 Grafik perubahan nilai angka lempeng total selama 7 hari pada suhu ruang	78
Gambar 4.7 Grafik perubahan nilai angka kapang-khamir selama 7 hari pada suhu ruang	80
Gambar 4.8 Diagram laba-laba semua atribut	84
Gambar 4.9 Diagram laba-laba atribut warna	86
Gambar 4.10 Diagram laba-laba atribut aroma	87
Gambar 4.11 Diagram laba-laba atribut rasa	89
Gambar 4.12 Diagram laba-laba atribut tekstur	91
Gambar 4.13 Diagram laba-laba atribut overall	92

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rancangan Percobaan	74
Tabel 4.1 Proses pembuatan wingko babat	81
Tabel 4.2 Nilai rata-rata tingkat penerimaan panelisi terhadap masing-masing atribut sensori	101

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Syarat mutu gula Kristal putih menurut SNI 3140.3:2010	120
Lampiran 2 Syarat mutu wingko babat menurut SNI No. 01-4311-1996.....	121
Lampiran 3 Syarat mutu mentega menurut SNI 3744:2018	122
Lampiran 4 Peta Proses Operasi Wingko Plesir	124
Lampiran 5 Kuesioner penelitian	125
Lampiran 6 Hasil pengamatan visual wingko babat selama 7 hari	127
Lampiran 7 Perubahan Kadar Air (%) selama penyimpanan pada suhu ruang	132
Lampiran 8 Perubahan pH selama penyimpanan pada suhu ruang.....	133
Lampiran 9 Perubahan Hardness selama penyimpanan pada suhu ruang.....	134
Lampiran 10 Perubahan FFA selama penyimpanan pada suhu ruang	135
Lampiran 11 Perubahan Angka Lempeng Total (CFU/g) selama penyimpanan pada suhu ruang	136
Lampiran 12 Perubahan Total Kapang Khamir (CFU/g) selama penyimpanan pada suhu ruang	137
Lampiran 13 Rekapitulasi hasil uji rating hedonik terhadap atribut warna	138
Lampiran 14 Rekapitulasi hasil uji rating hedonik terhadap atribut aroma	139
Lampiran 15 Rekapitulasi hasil uji rating hedonik terhadap atribut rasa.....	140
Lampiran 16 Rekapitulasi hasil uji rating hedonik terhadap atribut tekstur	141
Lampiran 17 Rekapitulasi hasil uji rating hedonik terhadap atribut overall	142
Lampiran 18 Hasil Pengujian Statistik.....	143
Lampiran 19 Hasil Pengujian Statistik Parametrik	150
Lampiran 20 Hasil Pengujian Paired Sample T Test	154
Lampiran 21 Hasil uji statistik non parametrik.....	168