

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Rumusan Masalah	3
I.3. Tujuan Penelitian	4
I.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
II.1. Landasan Teori	5
II.1.1. Kentang	5
II.1.2. Kentang Goreng (<i>French Fries</i>)	6
II.1.3. Proses Penggorengan	9
II.1.4. Edible coating	11
II.1.5. Pektin	12
II.1.6. Plasticizer Gliserol	15
II.2. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
III.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
III.2. Bahan dan Alat Penelitian	19

III.2.1. Bahan Penelitian	19
III.2.2. Alat Penelitian.....	19
III.3. Tahapan Penelitian	20
III.3.1. Preparasi Sampel.....	20
III.3.2. Pembuatan Edible coating.....	20
III.3.3. Pelapisan Sampel dengan <i>Edible coating</i>	21
III.3.4. Penggorengan Sampel.....	22
III.4. Analisis Sampel.....	22
III.4.1. Analisis Kadar Lemak.....	22
III.4.2. Analisis Kadar Air	23
III.4.3. Analisis Warna.....	23
III.4.4. Analisis Tekstur	24
III.5. Rancangan Percobaan.....	24
III.6. Analisis Statistika.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
IV.1. Analisis Kadar Lemak.....	27
IV.2. Analisis Kadar Air	30
IV.3. Analisis Warna.....	34
IV.4. Analisis Tekstur	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
V.1. Kesimpulan.....	42
V.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	49
Lampiran 1. Dokumentasi Sampel Kentang Goreng.....	49
Lampiran 2. Analisis Statistika Kadar Lemak	51
Lampiran 3. Analisis Statistika Kadar Air	58
Lampiran 4. Analisis Statistika Uji Warna (Nilai L^*).....	64

Lampiran 5. Analisis Statistika Uji Warna (Nilai a^*)	68
Lampiran 6. Analisis Statistika Uji Warna (Nilai b^*)	72
Lampiran 7. Analisis Statistika Uji Warna (Nilai ΔE)	76
Lampiran 8. Analisis Statistika Tekstur	80
Lampiran 9. Hasil Uji Tekstur Menggunakan UTM.....	84