

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
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	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Selai Kacang Tanah.....	8
2.2. Oleogel	11
2.3. Beeswax.....	16
2.4. Hydrogenated fat	17
2.5. Karakteristik Fisik	20
2.6. Hipotesis	23
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Bahan	24
3.2 Alat.....	24
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.4 Tahapan Penelitian.....	25
3.5 Metode analisis	27
3.6 Rancangan percobaan dan analisis data.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Karakterisasi selai kacang tanah	36
4.2 Penetapan konsentrasi <i>Beeswax</i> terbaik.....	38
4.3.1 Analisis Angka peroksida.....	38
4.3.2 Analisis Oil binding capacity	43
4.3.3 Analisis warna	45
4.3 Pembuatan dan penyimpanan selai kacang tanah dengan konsentrasi <i>Beeswax</i> terbaik	48
4.3.1 Analisis oil binding capacity	48
4.3.2 Analisis viskositas	51
4.3.3 Analisis water activity	55
4.3.4 Pengamatan mikrostruktur.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59

5.1. Kesimpulan.....	59
5.2. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Syarat mutu selai kacang tanah SNI 01-2979-1992.....	9
Tabel 2. 2. Aplikasi oleogel pada produk pangan.....	14
Tabel 4. 1. Hasil karakterisasi selai kacang tanah tanpa stabilizer	36
Tabel 4. 2. Hasil uji komposisi asam lemak selai kacang tanah tanpa stabilizer..	37
Tabel 4. 3. Nilai L*, a*, dan b* pada analisis warna dengan variasi konsentrasi gelator beeswax	46