

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1.Tujuan Umum	3
1.3.2.Tujuan Khusus	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1.Mahasiswa.....	4
1.4.2.Industri (UMKM).....	4
1.4.3.Pembaca	4
1.5. Batasan Masalah	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Tanaman Salak.....	6
2.2. Food Waste	9
2.3. Pemanfaatan Biji Salak.....	10
2.4. Kerupuk.....	12
2.5. Penyangraian atau Goreng Pasir	14
2.6. Sifat Fisik dan Kimia Kerupuk Biji Salak.....	16
2.6.1.Kadar air.....	16

2.6.2. Warna	16
2.6.3. Pengembangan Volume	17
2.6.4. Tekstur	17
2.6.5. Fenolik	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Alat	19
3.2.1. Alat Produksi Kerupuk Biji Salak	19
3.2.2. Alat Pengambilan Data	25
3.3. Bahan	33
3.3.1. Bahan Produksi Kerupuk Biji salak	33
3.3.2. Bahan Pengujian Fenolik	36
3.4. Rancangan Penelitian	38
3.5. Prosedur Penelitian	39
3.5.1. Pembuatan Tepung Biji Salak	39
3.5.2. Pembuatan Adonan Kerupuk Biji Salak	39
3.5.3. Pengeringan Kerupuk Biji Salak	40
3.5.4. Penggorengan Kerupuk Biji Salak	41
3.6. Metode Pengambilan Data	42
3.6.1. Pengukuran Kadar Air	42
3.6.2. Pengukuran Warna	42
3.6.3. Pengukuran Tekstur	42
3.6.4. Pengukuran Pengembangan Volume	43
3.6.5. Pengukuran Kadar Fenolik	44
3.7. Analisis Data	51
3.7.1. Penentuan Kadar Air Bahan	51
3.7.2. Penentuan Warna Bahan	52
3.7.3. Penentuan Pengembangan Volume Kerupuk	52
3.7.4. Penentuan Tekstur	52
3.7.5. Penentuan Kadar Fenolik	53
3.7.6. Penentuan Laju Pengeringan	53

3.7.7. Analisis Statistik	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
4.1. Karakteristik Fisik Kerupuk Biji Salak	57
4.1.1. Kadar Air	57
4.1.2. Warna	62
4.1.3. Pengembangan Volume	69
4.1.4. Tekstur	74
4.2. Karakteristik Kimia Kerupuk Biji Salak	79
4.2.1. Kadar Fenolik Tepung Biji Salak	80
4.2.2. Kadar Fenolik Adonan	80
4.2.3. Kadar Fenolik Kerupuk Kering	81
4.2.4. Kadar Fenolik Kerupuk Goreng	84
4.3. Kinetika Pengeringan	87
4.3.1. Kinetika Pengeringan Laju Konstan	87
4.3.2. Kinetika Pengeringan Laju Menurun	91
BAB V PENUTUP	96
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	102
Lampiran 1. Data pada formulasi 20% dan suhu pengeringan 40°C ...	102
Lampiran 2. Data pada formulasi 20% dan suhu pengeringan 50°C ...	104
Lampiran 3. Data pada formulasi 20% dan suhu pengeringan 60°C ...	106
Lampiran 4. Data pada formulasi 30% dan suhu pengeringan 40°C ...	108
Lampiran 5. Data pada formulasi 30% dan suhu pengeringan 50°C	110
Lampiran 6. Data pada formulasi 30% dan suhu pengeringan 60°C	112
Lampiran 7. Data pada formulasi 40% dan suhu pengeringan 40°C	114
Lampiran 8. Data pada formulasi 40% dan suhu pengeringan 50°C	116
Lampiran 9. Data pada formulasi 40% dan suhu pengeringan 60°C	118
Lampiran 10. Hasil Anova Three-Way Kadar Air	120
Lampiran 11. Hasil Anova Three-Way dan Uji <i>Duncan</i> Pengembangan Volume	122
Lampiran 12. Hasil Anova Three-Way dan Uji <i>Duncan</i> Tekstur	124

Lampiran 13. Hasil Anova Three-Way dan Uji <i>Duncan</i> fenolik kerupuk kering	126
Lampiran 14. Hasil Anova Three-Way dan Uji <i>Duncan</i> fenolik kerupuk goreng	128
Lampiran 15. Hasil Anova Three-Way dan Uji <i>Duncan</i> nilai k konstan	130
Lampiran 16. Hasil Anova Three-Way dan Uji <i>Duncan</i> nilai k menurun	132