



KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
ABSTRACT	vi
INTISARI	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Hipotesa	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Daging Buah Kelapa	4
B. Gula Pasir	6
C. Perubahan Geplak Selama Penyimpanan	6
D. Potasium Sorbat	11
E. Pengeringan	12
F. Pengemasan	13
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	20
A. Bahan-bahan	20
B. Alat-alat	20
C. Jalannya Penelitian	21
1. Tempat penelitian	21
2. Rancangan percobaan	21
3. Pembuatan geplak	22
4. Analisa geplak	23
5. Persiapan sampael	23
6. Analisis geplak selama penyimpanan	24
7. Pengujian indrawi dan fisis	24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Komposisi Geplak	25
B. Hasil Analisa Selama Penyimpanan	26
1. Kandungan air geplak	26
2. Total asam	29
3. Angka TBA	32
4. Jamur	35
5. Tekstur	38
6. Warna	40
7. Pengujian Sensoris	41
8. Umur simpan	44
BAB V. KESIMPULAN	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN I	52
LAMPIRAN II	59
LAMPIRAN III	96