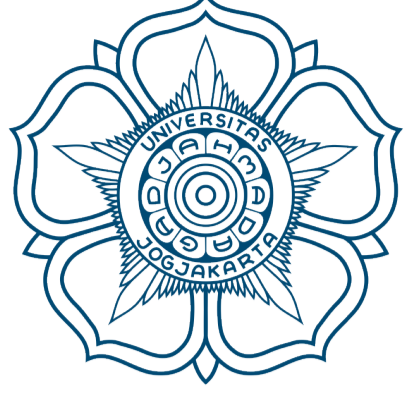


DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
INTISARI.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Buah Kesemek.....	4
B. Komposisi Kimia.....	5
1. Gula.....	5
2. Pektin.....	6
3. Tanin.....	6
4. Karotenoid.....	7
5. Asam askorbat.....	7
6. Asam amino.....	8
C. Penghilangan Tanin Buah Kesemek.....	8
D. Sale.....	12
E. Pengeringan.....	13
F. Pencoklatan Pada Pangan.....	16
1. Pencoklatan enzimatis.....	17
2. Karamelisasi.....	18



3. Reaksi Maillard.....	18
4. Oksidasi asam askorbat.....	19
G. Sulfur Dioksida.....	22
1. Penghambatan pencoklatan enzimatis oleh sulfit.....	26
2. Penghambatan pencoklatan non enzimatis oleh sulfit.....	28
H. Hipotesis.....	32
III. CARA PENELITIAN.....	33
A. Bahan yang Digunakan.....	33
B. Alat yang Digunakan.....	33
C. Jalan Penelitian.....	34
1. Tempat penelitian.....	34
2. Rancangan percobaan.....	34
3. Pelaksanaan penelitian.....	35
4. Metode analisis.....	36
5. Analisa data.....	37
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Penelitian Pendahuluan.....	40
B. Penelitian Utama.....	42
1. Komposisi kimia.....	42
2. <u>Kadar air</u>	43
3. Kadar SO ₂ total.....	45
4. <u>Kadar gula total</u>	49
5. Warna.....	52
6. Tekstur.....	55



7. Flavor (bau dan rasa).....	58
8. Kesukaan konsumen.....	60
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	67