

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.3. Batasan Penelitian	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Salak.....	8
2.2 Biji Salak	9
2.3 Minuman Serbuk Biji Salak	10
2.4 Kemasan Produk	11
2.5 Umur Simpan dan Kerusakan Produk.....	12
2.6 <i>Accelerated Shelf-Life Testing</i> (ASLT).....	13
2.7 ASLT Model Kadar Air Kritis.....	14
2.8 SNI Minuman Serbuk Biji Salak	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Objek Penelitian	20
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.3 Alat dan Bahan.....	20
3.4 Pengumpulan Data	21
3.5 Rancangan Pengujian.....	22

3.6	Diagram Alir Penelitian Penelitian	25
3.7	Tahapan Penelitian	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		38
4.1	Gambaran Umum	38
4.2	Proses Pembuatan Sampel dan Perubahan Kadar Air	38
4.3	Penelitian Pendahuluan.....	41
4.3.1	Penentuan <i>Relative Humidity</i> (RH).....	41
4.4	Pendugaan Umur Simpan.....	45
4.4.4	Kurva Sorpsi Isotermis.....	53
4.4.5	Uji Ketepatan Model.....	55
4.4.6	Permeabilitas Kemasan	57
4.4.7	Umur Simpan Minuman Serbuk Biji Salak	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		67
5.1	Kesimpulan	67
5.2	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....		68