



HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PESAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
1-1. Latar Belakang Masalah.....	1
1-2. Tujuan Penelitian.....	3
1-3. Manfaat Penelitian.....	3
1-4. Hepotesa.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2-1. Tanaman Salak Pondoh.....	5
2-2. Buah Salak Pondoh.....	6
2-3. Hasil Samping Sortasi.....	8
2-4. Penjarangan.....	8
2-5. Dodol Salak.....	9
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3-1. Bahan Penelitian.....	15



3-3-1 Preparasi Sampel.....	17
3-3-2. Cara pembuatan Dodol Salak.....	18
3-3-3. Penelitian Tahap I.....	18
3-3-4. Penelitian Tahap II.....	19
3-4. Prosedur Analisis.....	19
3-4-1. Analisis Bahan Dasar.....	19
3-4-2. Analisis Produk.....	19
3-5. Rancangan Percobaan.....	20
IV. PEMBAHASAN.....	25
4-1. Penelitan Tahap I.....	25
4-1-1. Analisis Berat Buah.....	25
4-1-2. Penentuan Konsentrasi Buah	26
4-1-3. Penentuan Perbandingan Kelapa Air.....	29
4-2. Penelitian Tahap II.....	32
4-2-1. Kadar Air.....	32
4-2-2. Kadar Asam Total.....	33
4-2-3. Kadar Gula Reduksi.....	35
4-2-4. Warna.....	37
4-2-5. Tekstur.....	38
4-2-6. Flavor.....	40
4-2-7. Kesukaan Keseluruhan.....	41



V.	KESIMPULAN DAN SARAN	
	PEMANFAATAN HASIL SAMPING SORTASI DAN PENJARINGAN BUAH SALAK PONDOH TERHADAP SIFAT DODOL YANG DIHASILKAN	
	ERIE PUTRANTO, Ir. Suhardi, MS.; Ir. Rob Mudjisihono, MP, APU; Dr. Ir. Umar Santosa, M.Sc.	43
	Universitas Gadjah Mada, 2000 Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/	
	5-2. Saran.....	44
	DAFTAR PUSTAKA.....	46
	LAMPIRAN	