

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	3
1.3. Batasan Masalah .....	3
1.4. Tujuan Penelitian .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II DASAR TEORI .....	5
2.1. Kara Benguk .....	5
2.2. Keripik Tempe Kara Benguk .....	7
2.3. Parameter Penurunan Mutu Keripik .....	10
a. Angka Peroksida .....	10
b. Angka TBA ( <i>thiobarbituric acid</i> ) .....	11
c. Kadar Air .....	12
d. Aktivitas Air ( $a_w$ ) .....	12
2.4. Minyak .....	14
2.5. Antioksidan .....	17
2.6. Pendugaan Umur Simpan .....	21
BAB III METODE PENELITIAN .....	25
3.1. Alat dan Bahan Penelitian .....	25

a. Alat .....	25
b. Bahan .....	26
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	27
a. Objek Penelitian.....	28
b. Kebutuhan Data .....	28
c. Rancangan Penelitian .....	28
d. Penambahan Antioksidan TBHQ.....	29
e. Pembuatan KTKB .....	29
f. Penyimpanan Produk.....	30
g. Pengujian Parameter Mutu.....	30
h. Pendugaan Umur Simpan .....	34
i. Penentuan Parameter Kritis Penduga Umur simpan .....	36
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Hasil Pengamatan Parameter Mutu KTKB .....	37
a. Angka Peroksida.....	37
b. Angka TBA ( <i>thiobarbituric acid</i> ).....	41
c. Kadar Air.....	43
d. Aktivitas Air ( $a_w$ ) .....	46
4.2. Pendugaan Umur Simpan.....	48
a. Penentuan Orde Reaksi.....	48
b. Pembuatan Plot Arrhenius .....	50
c. Penentuan Parameter Kritis .....	51
d. Umur simpan KTKB .....	52
4.3. Pembahasan Umum .....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1. Kesimpulan .....	58
5.2. Saran .....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN .....	66