

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Jenang Alot	3
B. Perubahan Jenang Alot Selama Penyimpanan	5
1. Oksidasi lemak	5
2. Hidrolisa lemak	10
3. Perubahan tekstur	12
4. Pencoklatan non enzimatis	12
C. Pola Isoterm Sorpsi Lembab	
1. Pengertian aktivitas air dan ISL	16
2. Stabilitas bahan pangan	19
D. Pengemasan Bahan Makanan	24
1. Plastik	25
2. Polipropilena	27
III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Bahan dan Alat	30
B. Cara Melakukan Penelitian	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Komposisi Kimia Jenang Alot	36
B. Kurva Isoterm Sorpsi Lembab	40



C. Perubahan Sifat Kimia Jenang Alot Selama Penyimpanan	
1. Perubahan angka peroksida	44
2. Perubahan kadar air	48
3. Perubahan kadar gula total	51
D. Pengujian Sensoris Jenang Alot	
1. Pengujian terhadap flavor dan rasa jenang alot	54
2. Pengujian terhadap kekerasan jenang alot	58
3. Pengujian terhadap warna jenang alot..	61
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	