

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Jenang Alot	3
B. Perubahan Jenang Selama Penyimpanan	4
1. Ketengikan karena oksidasi lemak	5
2. Ketengikan karena hidrolisis lemak	8
3. Ketengikan karena aktifitas mikrobial	9
4. Perubahan tekstur	10
5. Perubahan warna	10
6. Perubahan sifat sensoris	13
C. Pola Isotherm Sorpsi Lembab	
1. Pengertian aktifitas air dan kadar air	13
2. Pengertian ISL	14
3. Stabilitas bahan pangan	19
D. Pengemas Plastik	
1. Selofan	25
2. Polietilena	25
3. Poliamida	26

5. Polipropilena	26
BAB III. CARA PENELITIAN	
A. Bahan dan Alat	29
B. Jalannya Penelitian	
1. Studi sifat sorpsi lembab jenang alot	31
2. Analisis saat jenang alot akan di- simpan	31
3. Analisis jenang alot selama penyim- panan	32
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Komposisi Kimia Jenang Alot	34
B. Kurva Isotherm Sorpsi Lembab	36
C. Perubahan Sifat Kimia Jenang Alot Selama Penyimpanan	
1. Perubahan angka peroksida	40
2. Perubahan kadar air	43
3. Perubahan kadar gula reduksi	46
D. Pengujian Sensoris Jenang Alot	
1. Pengujian terhadap flavor dan rasa jenang alot	48
2. Pengujian terhadap kekerasan jenang alot	51
3. Pengujian terhadap warna jenang alot	53
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60