Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Dan Proses Blanching Terhadap Parameter Fisik Dan Kimia Produk
Asinan Salak Pondoh Sleman
Lativah Putri Ginanti, Dr. Jumeri, S.T.P. M.Si. ; Prof. Dr. Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI iv
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
INTISARI xii
ABSTRACT xiii
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 4
1.3. Batasan Penelitian 5
1.4. Tujuan Penelitian 5
1.5. Manfaat Penelitian 6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7
2.1. Buah Salak 7
2.2. Asinan Salak 9
2.3. Umur Simpan 10
2.4. Pencoklatan 12
2.5. Bahan Tambahan Pangan 13
2.6. *Blanching* 16
2.7. Kualitas Asinan Salak 16
2.8. Telaah Pustaka 19
BAB II METODE PENELITIAN 23
3.1. Objek Penelitian 23
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian 23
3.3. Alat dan Bahan 23
3.3.1.Alat 23
3.3.2. Bahan 24

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Dan Proses Blanching Terhadap Parameter Fisik Dan Kimia Produk
Asinan Salak Pondoh Sleman**
Lativah Putri Ginanti, Dr. Jumeri, S.T.P. M.Si. ; Prof. Dr. Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.4. Pengumpulan Data 24
3.4.1. Data Primer 24
3.4.2. Data Sekunder 25
3.5. Analisis Data 25
3.5.1. Analisis Statistik 25
3.6. Rancangan Penelitian 26
3.6.1.Variabel Penelitian 26
3.6.2.Konsentrasi Bahan Tambahan Pangan 26
3.6.3.Unit Eksperimen 26
3.6.4.Matriks Percobaan 27
3.7. Analisis Kualitas Asinan Salak Pondoh 28
3.7.1. Analisis Sifat Fisik 28
3.7.2. Analisis Sifat Kimia 29
3.8. Prosedur Penelitian 30
3.8.1. Penelitian Pendahuluan 30
3.8.2. Penelitian Utama 30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 35
4.1. Karakteristik Produk Asinan Salak Pondoh 35
4.2. Penelitian Pendahuluan 38
4.3. Pengujian Kualitas Fisik dan Kimia Asinan Salak Pondoh 44
4.3.1. Pengujian Tingkat Kekerasan Asinan Salak Pondoh 45
4.3.2. Pengujian Warna Asinan Salak Pondoh 49
4.3.3. Pengujian Kadar Gula (°Brix) Asinan Salak Pondoh 63
4.3.4. Pengujian Kadar Abu Asinan Salak Pondoh 68
4.3.5. Pengujian pH Asinan Salak Pondoh 73
4.3.6. Pengujian Sensoris Asinan Salak Pondoh 77
4.4. Pembahasan Umum 79
BAB V PENUTUP 87
5.1. Kesimpulan 87
5.2. Saran 88
DAFTAR PUSTAKA 89
LAMPIRAN 94