

## DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	2
C. Tujuan.....	2
D. Manfaat.....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS</b>	
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Pisang Kepok Kuning dan Cavendish.....	4
2. Antioksidan.....	7
3. Senyawa Fenolik sebagai antioksidan alami.....	8
4. BHA dan BHT.....	10
5. Proses Pembusukan daging.....	12
6. Peroksidasi lipid.....	13
7. Peroksidasi lipid pada produk makanan.....	14
B. Hipotesis.....	15
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Waktu dan tempat penelitian.....	16
B. Bahan dan Alat.....	16
C. Cara Kerja.....	16
D. Analisis Data.....	19
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Estimasi Free Radical Scavenging Activity DPPH Ekstrak Kulit Pisang Kepok Kuning, Cavendish, dan BHT.....	20
B. Nilai <i>Ferric Reducing Antioxidant Power</i> (FRAP) Ekstrak Kulit Pisang Kepok Kuning, Cavendish, dan BHT.....	22
C. Nilai <i>Free Fatty Acid</i> (FFA) Sampel Daging dengan Berbagai Perlakuan..	24
D. Evaluasi Perubahan Warna pada Sampel Daging dengan Berbagai Perlakuan.....	26
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>38</b>