

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR NOTASI	xvi
INTISARI	xvii
<i>ABSTRACT</i>	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Batasan Masalah	5
1.5. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. <i>Cookies</i>	6
2.2. Tekstur <i>Cookies</i> dan Penurunan Mutu <i>Cookies</i>	8
2.3. <i>Water Activity</i> (A_w)	9
2.4. Kadar Air Keseimbangan dan Sorpsi Isotermis	11
2.5. Model Persamaan Sorpsi Isotermis.....	14
2.6. Pengemasan.....	15
2.7. Permeabilitas Kemasan.....	16
2.8. Penentuan Umur Simpan Produk.....	17
2.9. Hipotesis	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Pendekatan Teori	23

3.2.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
3.3.	Bahan	27
3.4.	Peralatan.....	27
3.5.	Tahapan Penelitian.....	29
3.5.1.	Persiapan	30
3.5.2.	Penentuan Kadar Air Awal	32
3.5.3.	Penentuan Kadar Air Kritis.....	32
3.5.4.	Penentuan Kadar Air Seimbang.....	32
3.5.5.	Penentuan Permeabilitas Kemasan	33
3.5.6.	Penentuan Perubahan Kadar Air <i>Cookies</i> selama 3 bulan	34
3.5.7.	Pengukuran Perubahan Warna.....	34
3.5.8.	Pengukuran Perubahan Kerenyahan	34
3.6.	Analisis Data.....	34
3.6.1.	Penentuan Kadar Air.....	34
3.6.2.	Penentuan Perubahan Kadar Air <i>Cookies</i> selama Penyimpanan ...	35
3.6.3.	Penentuan Permeabilitas Kemasan	36
3.6.4.	Perhitungan Perubahan Warna <i>Cookies</i> Selama Penyimpanan	38
3.6.5.	Penentuan Umur Simpan <i>Cookies</i>	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		43
4.1.	Permeabilitas Kemasan	43
4.2.	Kadar Air Awal dan Kadar Air Kritis <i>Cookies</i>	45
4.3.	Perubahan Kadar Air <i>Cookies</i> , Tekstur, dan Warna Selama Masa Penyimpanan.....	48
4.3.1.	Perubahan Kadar Air <i>Cookies</i>	48
4.3.2.	Perubahan Tekstur <i>Cookies</i>	51
4.3.3.	Perubahan Warna <i>Cookies</i>	53
4.4.	Penentuan Umur Simpan dengan Permodelan Keseimbangan Massa Berdasarkan Hukum Fick	56
4.5.	Penentuan Umur Simpan dengan Pendekatan Kadar Air Kritis	59
4.6.	Perhitungan Umur Simpan Berdasarkan Perubahan Kerenyahan <i>Cookies</i> Selama Penyimpanan dengan Model Kinetika	63

4.7.	Perubahan Kualitas <i>Cookies</i> Selama Masa Penyimpanan	67
4.7.1.	Perubahan Kualitas Warna.....	67
4.7.2.	Perubahan Kualitas Rasa	69
4.7.3.	Perubahan Kualitas Aroma	70
4.7.4.	Perubahan Kualitas Tekstur	72
4.8.	Perbandingan Umur Simpan <i>Cookies</i>	73
BAB V PENUTUP.....		75
5.1.	Kesimpulan	75
5.2.	Saran	76
DAFTAR PUSTAKA		77
LAMPIRAN.....		82