

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Dangke	5
Penggumpalan Susu dengan Getah Pepaya.....	5
Pengeringan Produk Pangan.....	8
Fungsi Penggaraman pada Produk Pangan.....	10
Penyimpanan Dangke	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	21
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi Penelitian	23
Bahan penelitian.....	23
Alat penelitian.....	23
Metode Penelitian	24
Preparasi getah pepaya	24
Pembuatan Dangke.....	24
Rancangan percobaan	25

Pengujian Dangke	26
Uji total bakteri, khamir dan jamur	26
Uji Tekstur	27
Uji Aktivitas Air	28
Uji pH	28
Uji Kadar Air	28
Uji Kadar Abu	29
Uji Kadar Lemak	30
Uji kadar <i>Free Fatty Acid</i>	30
Uji protein terlarut	31
Uji Keasaman	31
Uji Sensoris	32
Analisis Data	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Mikrobiologis Dangke Kering	33
<i>Total Plate Count</i>	33
Total Khamir	35
Total Jamur	37
Kualitas Fisik Dangke Kering	40
Nilai Aktifitas Air	41
Nilai pH	42
Kualitas Kimia Dangke Kering	45
Kadar Lemak	45
Kadar Air	47
Kadar Protein Terlarut	50
Keasaman	53
Kadar <i>Free Fatty Acid</i>	55
Kualitas Sensoris Dangke Kering	57
Rasa	58
Bentuk dan Tekstur	59
Warna dan penampilan	60
Total Uji Sensoris	61
KESIMPULAN DAN SARAN	63
Kesimpulan	63
Saran	63
RINGKASAN	64
DAFTAR PUSTAKA	75
UCAPAN TERIMA KASIH	83

LAMPIRAN 85

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Aktivitas air terhadap larutan NaCl	11
2. Komposisi kimia susu sapi dan susu kerbau	16
3. Rataan nilai gizi dan pH sampel dangke	16
4. Rancangan penelitian	26
5. Rancangan penelitian	26
6. Hasil <i>Total Plate Count</i> dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda	33
7. Total khamir pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda	36
8. Total jamur pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda	38
9. Pengaruh level garam terhadap nilai tekstur dan a_w dangke kering ...	40
10. Nilai pH dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda	43
11. Kadar lemak dan abu dangke kering dengan level garam yang berbeda	45
12. Kadar air pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda	48
13. Kadar protein terlarut pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda	50
14. Keasaman pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan berbeda	53
15. Kadar asam lemak bebas pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda	55
16. Hasil sensoris dangke kering dengan level garam yang berbeda	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka berfikir penelitian.....	20
2. Kerangka konsep penelitian.....	22
3. Proses pembuatan dangke kering	89
4. Pengujian dangke kering	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Nilai standar untuk pengujian protein terlarut.....	85
2. Kuesioner Uji Sensoris.....	86
3. Foto proses pembuatan, hasil dan uji produk dangke kering.....	87
4. Hasil analisis statistik <i>Total Plate Count</i>	87
5. Hasil analisis statistik Total Khamir.....	96
6. Hasil analisis statistik total jamur	98
7. Hasil analisis statistik nilai tekstur	100
8. Hasil analisis statistik nilai a_w	101
9. Hasil analisis statistik nilai pH	102
10. Hasil analisis statistik kadar air	104
11. Hasil analisis statistik kadar abu	106
12. Hasil analisis statistik kadar lemak.....	107
13. Hasil analisis statistik keasaman.....	108
14. Hasil analisis statistik kadar protein terlarut	110
15. Hasil analisis statistik kadar FFA	112
16. Hasil analisis statistik sensoris.....	114