

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengajuan.....	ii
Halaman Pengesahan	iii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Riwayat Hidup	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi.....	viii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Tabel	xi
Abstrak	xii
<i>Abstract</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Antioksidan	5
2.2 Bekatul.....	6
2.3 Jahe.....	8
2.4 Tepung Mocaf	10
2.5 Pati Garut.....	11
2.6 Biskuit	12
2.7 Evaluasi Sensori	14
2.8 Kadar Air.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Lokasi Penelitian	18
3.2 Peralatan Penelitian	18
3.3 Bahan Penelitian.....	18
3.4 Prosedur Penelitian.....	19
3.5 Analisis Data	21

3.5.1 Analisis Data Pengujian Sensoris	21
3.5.2 Perhitungan Aktivitas Antioksidan Metode DPPH	22
3.5.3 Penentuan Kadar Air (Metode Termogravimetri)	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Peta Proses Operasi Biskuit BEMOJARUT	24
4.2 Formulasi Biskuit BEMOJARUT	28
4.3 Penerimaan Sensoris Biskuit BEMOJARUT	29
4.3.1 Warna	30
4.3.2 Aroma	32
4.3.3 Tekstur	33
4.3.4 Rasa Pedas	34
4.3.5 Rasa Manis	36
4.3.6 Penerimaan Keseluruhan	36
4.4 Aktivitas Antioksidan Produk Terbaik Berdasarkan Hasil Uji Sensoris.....	39
4.5 Kadar Air Produk Terbaik Berdasarkan Hasil Uji Sensoris	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1 Kesimpulan.....	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
Lampiran 1. Kuesioner Uji Hedonik	52
Lampiran 2. Tabulasi Data Hasil Uji Hedonik.....	53
Lampiran 3. Hasil SPSS Uji Hedonik	56