

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1.Latar Belakang .....	1
1.2.Rumusan Masalah .....	3
1.3.Tujuan Penelitian .....	4
1.4.Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1.Beras Ketan .....	5
2.2.Ragi Tape .....	6
2.3.Tape Ketan .....	9
2.4.Daun Jambu Air .....	14
2.5.Daun Pisang .....	17
2.6.Antioksidan Dalam Produk Pangan .....	19
2.7.Komponen Volatil Flavor .....	22
2.8.Ekstraksi Komponen Volatil .....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
3.1.Bahan dan Alat .....	26

3.1.1. Bahan Penelitian.....	26
3.1.2. Alat Penelitian.....	26
3.2. Pelaksanaan Penelitian.....	27
3.2.1. Penyiapan Pembungkus Tape Ketan.....	27
3.2.1. Pembuatan Tape Ketan.....	27
3.3. Metode Analisis.....	28
3.4. Rancangan Percobaan.....	28
3.5. Lokasi dan Tempat Penelitian.....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
4.1. Kadar Air.....	30
4.2. Kadar Abu.....	32
4.3. Kadar Protein.....	34
4.4. Kadar Lemak.....	36
4.5. Kadar Karbohidrat ( <i>by different</i> ).....	38
4.6. Aktivitas Antioksidan.....	40
4.7. Senyawa Volatil.....	42
<b>BABV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>55</b>
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>