

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Padatan Sambal Pecel.....	5
2.2 <i>Carboxymethylcellulose</i> (CMC)	11
2.3 Butil Hidroksil Toluen (BHT)	13
2.4 Natrium Benzoat.....	14
2.5 Viskositas.....	15
2.6 Koloid Suspensi	16
2.7 Warna (CIE L*a*b)	16
2.8 pH	17

2.9 Kadar Protein	17
2.10 Kadar Lemak	18
2.11 Gula Total	19
2.12 Angka Peroksida.....	19
2.13 Kestabilan	20
2.14 Globula	20
2.15 Kadar Air	21
2.16 <i>Response Surface Methodology</i> (RSM).....	21
2.17 Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Bahan	24
3.2 Alat	24
3.3 Tempat Penelitian	25
3.4 Tahapan Penelitian.....	25
3.4.1 Menentukan Tingkat Kekentalan Sambal Pecel Cair Siap Saji ...	25
3.4.2 Optimasi Formula Sambal Pecel Cair Siap Saji dengan Penambahan Air serta Konsentrasi CMC Menggunakan RSM...	26
3.4.3 Pengujian Karakteristik Sambal Pecel Cair Siap Saji yang Dipilih	29
3.5 Metode Analisis	30
3.6 Rancangan Penelitian.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Tingkat Kekentalan Sambal Pecel Cair Siap Saji yang Disukai.....	38
4.2 Viskositas Sambal Pecel Cair Siap Saji.....	41
4.3 Hasil Optimasi <i>Response Surface Methodology</i> Sambal Pecel Cair	

Siap Saji.....	48
4.4 Profil Karakteristik Sambal Pecel Cair Siap Saji	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	64