



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
1.1. LATAR BELAKANG.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	4
BAB II.....	5
2.1. Dodol.....	5
2.2. Bahan Pembuatan Dodol	10
2.2.1. Tepung Beras Ketan	10
2.2.2. Santan Kelapa.....	13
2.2.3. Gula Merah Kelapa.....	18
2.3. Air dan Aktivitas Air.....	20
2.4. Humektan	23
2.5. Perubahan Selama Proses Pembuatan Dodol	26
2.6. Perubahan Selama Penyimpanan Dodol.....	31
2.6.1. <i>Hardness</i>	33
2.6.2. <i>Cohesiveness</i>	33
2.6.3. <i>Gumminess</i>	33



2.6.4. <i>Springiness</i>	33
2.6.5. <i>Chewiness</i>	34
2.6.6. <i>Adhesiveness</i>	34
2.6.7. Ketengikan.....	35
2.7. Hipotesa.....	36
BAB III	37
3.1. Bahan.....	37
3.2. Alat	37
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	37
3.4. Tahapan Penelitian	38
3.4.1. Pembuatan Santan.....	38
3.4.2. Pembuatan Dodol	39
3.5. Prosedur Analisis.....	40
3.5.1. Analisa Kadar Air Cara Destilasi (<i>Thermovolumetri</i>).....	40
3.5.2. Uji Kadar Lemak	41
3.5.3. Analisa Angka Peroksida.....	41
3.5.4. Analisa Gula Reduksi	42
3.5.5. Pengukuran Tekstur Dodol dengan Alat Texture Analyzer	43
3.5.6. Pengukuran warna dodol	44
3.5.7. Pengukuran a_w (<i>Water Activity</i>).....	44
3.6. Rancangan Penelitian	44
BAB IV	44
4.1. Sifat Fisik Dodol	45
4.1.1. <i>Springiness</i>	45
4.1.2. <i>Cohesiveness</i>	47
4.1.3. <i>Chewiness</i>	49
4.1.4. <i>Gumminess</i>	51
4.1.5. <i>Adhesiveness</i>	53
4.1.6. <i>Hardness</i>	55
4.1.7. Warna.....	57
4.2. Sifat Kimia Dodol	60



4.2.1. Kadar Air	60
4.2.2. Aktivitas Air	62
4.2.3. Angka Peroksida	63
4.2.4. Kadar Lemak	65
4.2.5. Gula Reduksi	67
BAB V	70
5.1. Kesimpulan	70
5.2. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	77