

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL/SAMPUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ABSTRAK .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan.....	5
1.5 Manfaat.....	6
BAB II LANDASAN TEORI .....	7
2.1 Kecap.....	7
2.2 Standar Mutu .....	8
2.3 Pengemasan .....	10
2.4 Umur Simpan .....	11
2.5 <i>Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)</i> .....	14
BAB III METODOLOGI.....	16
3.1 Tempat .....	16
3.2 Ruang Lingkup Kajian .....	16
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	17
3.4 Tahapan Pelaksanaan .....	17
3.5 Analisis dan Evaluasi .....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Pusat Pengolahan Kecap Sari Kecap.....	25

4.2 Deskripsi dan Karakteristik Bahan Baku Kecap Sari Kecap.....	27
4.3 Deskripsi dan Karakteristik Produk Kecap Sari Kecap .....	28
4.4 Penentuan Indikator Kerusakan .....	30
4.5 Penentuan Ordo Reaksi .....	40
4.6 Pendugaan Umur Simpan Kecap .....	45
4.7 Penentuan Umur Simpan Kecap.....	52
4.8 Perbandingan Hasil Pendugaan Umur Simpan Kecap Sari Kecap dengan Hasil Pendugaan Umur Simpan Berdasarkan Prosedur Perusahaan .....	55
4.9 Faktor-Faktor yang Menentukan Umur Simpan Kecap .....	60
BAB V PENUTUP.....	63
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahapan Pelaksanaan Penelitian .....	18
Gambar 4.1 Produk Kecap Sari Kecap Kemasan Botol Plastik 140 ml.....	29
Gambar 4.2 Grafik Persamaan Arrhenius Nilai Ln k dengan Nilai 1/T pada Total Asam.....	46
Gambar 4.3 Grafik Persamaan Arrhenius Nilai Ln k dengan Nilai 1/T pada Viskositas.....	48
Gambar 4.4 Grafik Persamaan Arrhenius Nilai Ln k dengan Nilai 1/T pada Kadar Garam .....	49
Gambar 4.5 Grafik Persamaan Arrhenius Nilai Ln k dengan Nilai 1/T pada Kadar Gula.....	51

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Hasil Rata-rata Pengujian Total Asam Kecap Sari Kecap .....	32
Tabel 4.2	Hasil Signifikansi Uji Statistik pada Parameter Total Asam .....	33
Tabel 4.3	Hasil Rata-rata Pengujian Viskositas Kecap Sari Kecap .....	34
Tabel 4.4	Hasil Signifikansi Uji Statistik pada Parameter Viskositas .....	35
Tabel 4.5	Hasil Rata-rata Pengujian Kadar Garam Kecap Sari Kecap .....	36
Tabel 4.6	Hasil Signifikansi Uji Statistik pada Parameter Kadar Garam.....	37
Tabel 4.7	Hasil Rata-rata Pengujian Kadar Gula Kecap Sari Kecap .....	39
Tabel 4.8	Hasil Signifikansi Uji Statistik pada Parameter Kadar Gula .....	39
Tabel 4.9	Nilai $R^2$ Ordo Reaksi dari Grafik Penurunan Mutu Berdasarkan Total Asam pada Kecap Sari Kecap.....	41
Tabel 4.10	Nilai $R^2$ Ordo Reaksi dari Grafik Penurunan Mutu Berdasarkan Viskositas pada Kecap Sari Kecap .....	42
Tabel 4.11	Nilai $R^2$ Ordo Reaksi dari Grafik Penurunan Mutu Berdasarkan Kadar Garam pada Kecap Sari Kecap .....	43
Tabel 4.12	Nilai $R^2$ Ordo Reaksi dari Grafik Penurunan Mutu Berdasarkan Kadar Gula pada Kecap Sari Kecap.....	44
Tabel 4.13	Perhitungan Nilai $\ln k$ dan $1/T$ Berdasarkan Total Asam pada Kecap Sari Kecap.....	46
Tabel 4.14	Perhitungan Nilai $\ln k$ dan $1/T$ Berdasarkan Viskositas pada Kecap Sari Kecap.....	47
Tabel 4.15	Perhitungan Nilai $\ln k$ dan $1/T$ Berdasarkan Kadar Garam pada Kecap Sari Kecap.....	49
Tabel 4.16	Perhitungan Nilai $\ln k$ dan $1/T$ Berdasarkan Kadar Gula pada Kecap Sari Kecap.....	50
Tabel 4.17	Hasil Akhir Perhitungan Kecap Sari Kecap Setiap Parameter.....	53
Tabel 4.18	Ordo Reaksi Setiap Parameter Kecap Sari Kecap Berdasarkan Prosedur Perhitungan Perusahaan.....	56
Tabel 4.19	Hasil Perhitungan Pendugaan Umur Simpan Setiap Parameter Berdasarkan Prosedur Perhitungan Perusahaan .....	57

Tabel 4.20	Nilai $R^2$ dan Energi Aktivasi Setiap Parameter Kecap Sari Kecap	
	Berdasarkan Prosedur Perhitungan Perusahaan.....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Peta Proses Operasi Pembuatan Kecap Sari Kecap
- Lampiran 2 Spesifikasi Bahan Baku Berdasarkan Standar Laboratorium Perusahaan
- Lampiran 3 Spesifikasi Produk Berdasarkan Standar Laboratorium Perusahaan
- Lampiran 4 Perhitungan Umur Simpan dengan Metode ASLT
- Lampiran 5 Perhitungan Umur Simpan dengan Metode ASLT Berdasarkan Prosedur Perusahaan
- Lampiran 6 Hasil Uji Statistika
- Lampiran 7 Surat Pernyataan Pengambilan Data Penelitian