

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pernyataan	iii
Halaman Persembahan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Intisari.....	xi
Abstrak.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Bahan Baku	6
2.2 Pengemasan.....	10
2.3 Uji Sensorik	14
2.4 Parameter Mutu.....	16
2.5 Penentuan Umur Simpan	21
2.6 <i>Arrhenius</i>	23
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan	27
3.2 Alat.....	27
3.3 Obyek Penelitian	27
3.4 Data	28
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.6 Tahapan Penelitian.....	29
3.7 Rancangan Percobaan	38
3.8 Diagram Alir	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Profil UKM Bumbu Pecel.....	40
4.2 Rancangan Produk Baru	40
4.3 Evaluasi Bahan Baku Pecel Padat.....	41
4.4 Alternatif Kemasan Sambal Pecel	43



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENENTUAN UMUR SIMPAN PRODUK SAMBAL PECEL SIAP SAJI DENGAN METODE
ACCELERATED SHELF LIFE TEST (ASLT)**

HARDI JUNAEDI, Wagiman, Didik Purwadi

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.5 Uji Sensorik	46
4.6 Penentuan Umur simpan	48
4.7 Pemilihan Parameter Kritis	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	70
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kelebihan dan kelemahan kemasan kaca.....	12
Tabel 2.2	Kelebihan dan kekurangan kemasan plastik	13
Tabel 2.3	Perubahan warna (ΔL^* , Δa^* , dan Δb^*)	20
Tabel 2.4	Perubahan atau perbedaan warna (ΔE)	21
Tabel 3.1	Tabel pembuatan kurva standar	32
Tabel 3.2	Contoh tabel plotting data penyimpanan produk	35
Tabel 3.3	Perbandingan R^2 orde nol dan orde satu	36
Tabel 4.1	Perubahan warna (ΔE)	48
Tabel 4.2	Titik awal dan titik kritis parameter mutu.....	49
Tabel 4.3	Perbandingan orde nol dan satu parameter pH	52
Tabel 4.4	Persamaan regresi linear parameter pH	53
Tabel 4.5	Nilai T , k , $1/T$, dan $\ln k$ pada parameter pH	54
Tabel 4.6	Umur simpan pada parameter pH disetiap suhu penyimpanan.....	56
Tabel 4.7	Perbandingan orde nol dan satu parameter angka peroksida	60
Tabel 4.8	Persamaan regresi linear parameter angka peroksida	60
Tabel 4.9	Umur simpan pada parameter angka peroksida disetiap suhu penyimpanan ...	62
Tabel 4.10	Perbandingan R^2 orde nol dan orde satu	66
Tabel 4.11	Persamaan regresi linear parameter warna	66
Tabel 4.12	Umur simpan pada parameter warna disetiap suhu penyimpanan.....	68
Tabel 4.13	Energi aktivasi (E_a).....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Sambal pecel padat	6
Gambar 2.2	Chroma meter Konika Minolta CR-410	18
Gambar 2.3	Pembagian ruang warna CIEL*a*b.....	19
Gambar 3.1	Contoh grafik regresi linear orde nol/orde satu	36
Gambar 3.2	Rancangan percobaan.....	38
Gambar 3.3	Diagram alir penelitian.....	39
Gambar 4.1	Hasil survei konsumen sambal pecel padat	41
Gambar 4.2	Hasil Survei Sambal Pecel Padat.....	41
Gambar 4.3	<i>Control chart</i> nilai viskositas sambal pecel padatan	42
Gambar 4.4	Kemasan sambal pecel siap saji berbahan plastik	44
Gambar 4.5	Kemasan sambal pecel siap saji berbahan gelas	44
Gambar 4.6	Nilai uji sensori rasa	46
Gambar 4.7	Nilai uji sensori perubahan warna (ΔE)	47
Gambar 4.8	Penurunan patameter mutu pH orde nol.....	51
Gambar 4.9	Penurunan patameter mutu pH orde satu	52
Gambar 4.10	Hubungan antara $\ln k$ dengan $1/T$ nilai pH sambal pecel siap saji.....	55
Gambar 4.11	Penurunan mutu angka peroksida orde nol	59
Gambar 4.12	Penurunan mutu angka peroksida orde satu	59
Gambar 4.13	Hubungan antara $\ln k$ dengan $1/T$ angka peroksida sambal pecel siap saji ..	61
Gambar 4.14	Perubahan warna (ΔE) orde nol	64
Gambar 4.15	Perubahan warna ΔE orde satu.....	65
Gambar 4.16	Hubungan antara $\ln k$ dengan $1/T$ perubahan warna (ΔE)	67