

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	Error! Bookmark not defined.
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II <u>T</u> INJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Salak	5
2.2 Dodol.....	6
2.3 Tepung Beras Ketan	8
2.4 Gula	10
2.5 Santan	11
2.6 <i>Carboxy Methyl Cellulose</i> (CMC)	11
2.7 Kadar Air.....	14
2.8 Aktivitas Air (a_w).....	15
2.9 Gula Total.....	15
2.10 Gula Reduksi	16
2.11 Total Fenolik	16
2.12 Aktivitas Antioksidan.....	17

2.13 Warna	20
2.14 Tekstur	21
2.15 Organoleptik	23
2.16 Hipotesis	25
BAB III_ METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Bahan	26
3.2 Alat	26
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.4 Metode Penelitian	27
3.4.1 Prosedur Pembuatan Dodol Salak.....	27
3.4.2 Metode Analisa	29
3.5 Rancangan Percobaan.....	30
BAB IV_ HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Kadar Air Dodol Salak	31
4.2 Aktivitas air (a_w) Dodol Salak	32
4.3 Kadar Gula Reduksi Dodol Salak	33
4.4 Kadar Gula Total Dodol Salak	34
4.5 Total Fenolik Dodol Salak	35
4.6 Aktivitas Antioksidan Dodol Salak	36
4.7 Warna Dodol Salak	37
4.8 Tekstur Dodol Salak	39
4.9 Sifat Organoleptik Dodol Salak	42
BAB V_ KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	53