

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR GRAFIK.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Salak	5
2.2 Selai.....	6
2.3 Asam sitrat	7
2.4 Gula.....	8
2.5 <i>CarboxyMethyl Cellulosa</i> (CMC).....	9
2.6 Kadar air.....	11
2.7 pH.....	12
2.8 Gula Reduksi.....	13
2.9 Gula Total	13
2.10 Total Fenolik.....	13
2.11 Antioksidan	14
2.12 Total Padatan Terlarut.....	17
2.13 Warna	17
2.14 Tekstur	18
2.15 Sifat Organoleptik.....	19
2.16 Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan	22
3.2 Alat	22
3.3 Tempat Penelitian	22

3.4 Tahapan Penelitian	23
3.4.1. Pembuatan selai salak	23
3.4.2 Karakterisasi selai salak.....	25
3.5 Rancangan Percobaan	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Kadar air	27
4.2 pH.....	28
4.3 Gula Reduksi.....	29
4.4 Gula Total	30
4.5 Total Fenolik.....	31
4.6 Aktivitas Antioksidan	32
4.7 Total Padatan Terlarut.....	33
4.8 Warna.....	34
a. Nilai L*	34
b. Nilai a*.....	35
c. Nilai b*	36
4.9 Tekstur	37
a. <i>Cohesiveness</i>	38
b. <i>Hardness</i>	38
c. <i>Springiness</i>	40
4.10 Sifat organoleptik selai salak	40
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	51