

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	2
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
A. Bungkil Wijen Sebagai Bahan Baku Cabuk .....	4
B. Fermentasi Bungkil Wijen Menjadi Cabuk .....	11
C. Penyimpanan dan Pemanasan Cabuk .....	15
D. Flavor Umami .....	18
E. Hipotesis .....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>23</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	23
B. Bahan dan Alat .....	23
C. Jalan Penelitian .....	24
D. Metode Analisis .....	25
E. Rancangan Percobaan .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>28</b>

A. Penilaian Sensori .....	28
B. Kadar Air .....	32
C. Kadar Protein Terlarut .....	34
D. Warna .....	37
E. Asam Amino Bebas .....	39
F. 5'-nukleotida .....	44
G. EUC .....	46
<b>BAB V      PENUTUP</b> .....	49
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	51
<b>LAMPIRAN</b> .....	59