

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.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Salak	5
2.3 Pengeringan	8
2.3.1 Mekanisme Pengeringan	9
2.3.2 Jenis Pengeringan.....	11
2.3.3 Alat Pengering Tipe “ <i>Cabinet Dryer</i> ”	13
2.4 Aktivitas Antioksidan.....	16
2.4.1 Polifenol	22
2.4.2 Reaksi Maillard	24
2.5 Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	26

3.1 Bahan-bahan Penelitian.....	26
3.2 Alat-alat Penelitian.....	26
3.3 Jalannya Penelitian.....	27
3.4 Metode Analisis Sifat Kimia dan Sifat Fisik Sampel Biji Salak Segar dan Bubuk Biji Salak Sangrai	30
3.4.1 Analisis Sifat Kimia	30
3.4.2 Analisis Sifat Fisik	30
3.4.3 Uji Sensoris	30
3.4.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Kadar Proksimat Biji Salak Segar.....	32
4.2 Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Salak Segar.....	33
4.3 Kadar Proksimat Bubuk Biji Salak Sangrai	34
4.4 Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Biji Salak Sangrai.....	36
4.5 Total Padatan Terlarut dan Kelarutan Bubuk Biji Salak Sangrai.....	38
4.6 Uji Sensoris Bubuk Biji Salak Sangrai	40
4.6.1 Warna	41
4.6.2 Rasa	42
4.6.3 Aroma.....	42
4.6.4 Overall.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	50