

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Dodol	5
2.2. Perubahan sifat dodol selama penyimpanan	8
2.3. Kitosan	10
2.4. <i>Edible Film</i> aktif.....	13
2.5. Sinamaldehyd	15
2.6. Hipotesis	17
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan	18
3.2. Alat	18
3.3. Waktu dan tempat penelitian	19
3.4. Tahapan penelitian	19
3.4.1 Pembuatan dodol	19

3.4.2 Pembuatan <i>edible film</i>	21
3.4.3 Pembuatan <i>edible film</i> yang diinkorporasi dengan trans sinamaldehyd.....	22
3.4.4 Pengemasan dodol dengan <i>edible film</i>	23
3.4.5 Ekstraksi minyak dodol	23
3.4.6 Uji peroksida dan pembuatan kurva standar.....	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Karakteristik tekstur dodol	26
4.2. Perubahan warna	31
4.3. Perubahan aktivitas air (aw)	34
4.4. Angka peroksida	36
4.5. Observasi jamur pada permukaan dodol	38
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	49