

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Salak	6
2.1.1 Salak Gading	8
2.1.2 Salak Pondoh Lumut	9
2.1.3 Salak Pondoh Manggala	10
2.2 Biji Salak	11
2.3 Bubuk Biji Salak Sangrai	13
2.4 Pengeringan	14
2.4.1 Mekanisme Pengeringan	15
2.4.2 Jenis Pengeringan	17
2.4.3 <i>Cabinet Dryer</i>	18
2.5 Antioksidan	19
2.6 Senyawa Fenolik	21
2.6.1 Flavonoid	22
2.6.2 Tanin	24
2.7 Reaksi <i>Maillard</i>	25

2.8 Karamelisasi	31
2.9 Radikal Bebas	32
2.10 Hipotesis	33

BAB III. METODE PENELITIAN

3.1 Bahan Penelitian	34
3.2 Alat Penelitian	34
3.3 Lokasi Penelitian	35
3.4 Jalannya Penelitian	35
3.6 Metode Analisis	37
3.6.1 Analisis Sifat Kimia	37
3.6.2 Analisis Sifat Fisik	37
3.6.3 Analisis Sensoris	37
3.7 Rancangan Penelitian	38

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Komposisi Kimia Biji Salak Segar	39
4.2 Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Biji Salak Segar	40
4.3 Komposisi Kimia Bubuk Biji Salak Sangrai	41
4.4 Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Biji Salak Sangrai	44
4.5 Kelarutan dan Total Padatan Terlarut Bubuk Biji Salak Sangrai	47
4.6 Sifat Sensoris Seduhan Bubuk Biji Salak Sangrai	49
4.6.1 Warna	50
4.6.2 Rasa	51
4.6.3 Aroma	52
4.6.4 Keseluruhan	52

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran.....	55

DAFTAR PUSTAKA	56
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN	63
-----------------------	-----------