

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Salak.....	5
2.2 Minuman Bubuk Biji Salak.....	8
2.3 Penyangraian	10
2.4 Torrefacto	11
2.5 Gula Kelapa.....	12
2.6 Antioksidan	14
2.7 Karamelisasi	16
2.8 Reaksi Maillard	16

2.9 Fenol.....	18
2.10 Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan	20
3.2 Alat	20
3.3 Jalannya penelitian	20
3.4 Metode Analisa.....	22
3.5 Rancangan Percobaan.....	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Analisa Biji Pondoh Segar	24
4.2 Hasil analisa kimia pada bubuk biji salak	
4.2.1. Hasil analisa kadar abu bubuk biji salak.....	25
4.2.2. Hasil analisa selulosa bubuk biji salak.....	26
4.2.3. Hasil analisa kadar gula reduksi bubuk biji salak.....	28
4.2.4. Hasil analisa kadar total fenol bubuk biji salak	30
4.3 Hasil analisa antioksidan bubuk biji salak	32
4.4 Hasil analisa fisika bubuk biji salak	
4.2.1. Hasil analisa padatan terlarut bubuk biji salak	35
4.2.2. Hasil analisa warna bubuk biji salak.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	41
5.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	