

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Buah Salak	5
2.1.1. Jenis Salak.....	6
2.1.2. Biji Salak.....	8
2.1.3. Minuman Bubuk Biji Salak.....	10
2.2. Penyangraian.....	11
2.3. Gula Kelapa	13
2.4. Gula Reduksi.....	15
2.5. Selulosa.....	16
2.6. Fenol	18
2.7. Antioksidan.....	19

2.8. Padatan Terlarut	21
2.9. Reaksi Maillard	22
3.0 Hipotesis.....	23
BAB 3 METODE PENELITIAN	24
3.1. Bahan	24
3.2. Alat.....	24
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.4. Tahapan Penelitian.....	25
3.4.1. Pembuatan Bubuk Biji Salak	25
3.4.2. Analisa Komponen Kimia dan Fisik.....	27
3.5.Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	28
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Karakteristik Biji Salak “Pondoh Super” segar.....	29
4.2. Karakteristik Bubuk Biji Salak	30
4.2.1. Kadar Abu.....	30
4.2.2. Selulosa.....	31
4.2.3. Gula Reduksi	33
4.2.4. Total Fenol.....	35
4.2.5. Aktivitas Antioksidan	39
4.2.6. Total Padatan Terlarut	41
4.2.7. Warna.....	42
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	54