

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Dodol	5
2.2 Tepung Beras Ketan	8
2.3 Santan Kelapa	9
2.4 Gula Jawa	10
2.5 Sinamaldehyda	11
2.6 Antioksidan	12
2.7 Air	14
2.8 <i>Texture Profile Analysis</i>	14
2.9 Kerusakan Produk Pangan dan Penentuannya	17

2.10 <i>Water Activity</i> (A_w)	18
2.11 Hipotesis	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Alat dan Bahan	
3.1.1 Bahan	21
3.1.2 Alat	22
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.3 Metode Penelitian	
3.3.1 Pembuatan Dodol	22
3.3.2 Ekstraksi Minyak Dodol	23
3.3.3 Karakterisasi Dodol	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Karakteristik Dodol	28
4.2 Bilangan Peroksida	34
4.3 Asam Lemak Bebas	35
4.4 Aktivitas Air (A_w)	36
4.5 Profil Asam Lemak	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	55