

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
SURAT KETERANGAN PENGGANTI PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
ABSTRAK.....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Sambal.....	5
2.2 Parameter Pengujian.....	14
2.3 Oksidasi Lemak/Minyak .....	16
2.4 Antioksidan .....	19
2.5 Penentuan Umur Simpan.....	23
BAB III METODE PROYEK AKHIR .....	26
3.1 Objek Proyek akhir.....	26
3.2 Data-Data yang Diperlukan.....	26
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	26
3.4 Tahapan Pelaksanaan dan Analisis.....	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	38
4.1 Profil UMKM Sambal Instan .....	38

4.2 Penggalian Ide Penambahan Zat Antioksidan Sintetis Pada Sambal Bawang Instan .....	38
4.3 Pendugaan Umur Simpan .....	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran .....	49
DAFTAR PUSTAKA .....	50
LAMPIRAN.....	57