

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Salak Pondoh	6
2.2 Manisan	11
2.3 Gula Pasir.....	16
2.4 Larutan Kapur.....	18
2.5 Manisan Kurma Salak	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20

3.2 Alat dan Bahan.....	20
3.2.1 Alat	20
3.2.2 Bahan	20
3.3 Rancangan Percobaan	20
3.4 Proses Pembuatan Manisan Kurma Salak	21
3.5 Pengamatan.....	27
3.6 Analisis Data	27
BAB IV PEMBAHASAN	28
4.1 Kadar Air.....	28
4.2 Kadar Vitamin C	31
4.3 Warna	35
4.4 Teksture (Fisik).....	40
4.5 Hasil Uji Organoleptik.....	41
4.5.1 Uji Organoleptik Rasa	41
4.5.2 Uji Organoleptik Warna	43
4.5.3 Uji Organoleptik Aroma	45
4.2.4 Uji Organoleptik Tekstur	47
4.3 Perlakuan terbaik	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Keterangan	Hal
2.1	Karakteristik Buah Salak	8
2.2	Kandungan Gizi Buah Salak Per 100 gram Buah	10
2.3	Spesifikasi Persyaratan Mutu Manisan Kering	16
3.4	Syarat mutu gula pasir (sukrosa) menurut Standar Nasional Indonesia	17
3.1	Desain Penelitian	21
4.1	Rata-Rata Kadar Air(%) Kurma Salak	30
4.2	Rata-Rata Kadar Vitamin C (%) Kurma Salak	33
4.3	Rata-Rata Warna L Kurma Salak	36
4.4	Rata-Rata Warna a* Kurma Salak	37
4.5	Tabel 4.5 Rata-Rata Warna b* Kurma Salak	38
4.6	Rata-Rata Tekstur Kurma Salak	41
4.7	Rata-Rata Uji Organoleptik Rasa Pada Kurma Salak	43
4.8	Rata-Rata Uji Organoleptik Warna Pada Kurma Salak	44
4.9	Rata-Rata Uji Organoleptik Aroma Pada Kurma Salak	46
4.10	Rata-Rata Uji Organoleptik Tekstur Pada Kurma Salak	48
4.11	Indeks Efektifitas Fisikokimia dan Organoleptik	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Keterangan	Hal
3.1	Diagram Alir Pembuatan Manisan Kurma salak	26
4.1	Histogram Rata-rata Kadar Air Kurma Salak	29
4.2	Histogram Rata-rata Vitamin C Kurma Salak	32
4.3	Rata-Rata Warna L Kurma Salak	36
4.4	Histogram Rata-rata Warna a* Kurma Salak	37
4.5	Histogram Rata-rata Warna b* Kurma Salak	38
4.6	Histogram Rata-rata Tekstur Kurma Salak	40
4.7	Histogram Rata-rata Kesukaan Rasa Kurma Salak	42
4.8	Histogram Rata-rata Kesukaan Warna Kurma Salak	44
4.9	Histogram Rata-rata Kesukaan Aroma Kurma Salak	46
4.10	Histogram Rata-rata Kesukaan Tekstur Kurma Salak	47
4.11	Histogram Rata-rata Indeks Efektifitas Fisikokimia dan Organoleptik	49
4.12	Histogram nilai rating terbaik terhadap setiap perlakuan mutu kurma salak	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Keterangan	Hal
1	Uji Organoleptik	54
2	Hasi Nilai Organoleptik Rasa	55
3	Hasil Nilai Organoleptik Aroma	56
4	Hasil Nilai Organoleptik Warna	57
5	Hasil Nilai Organoleptik Tekstur	58
6	Hasil nilai Indeks Efektivitas	59
7	Analisa Kadar Air	60
8	Analisa Kadar Vitamin C	61
9	Analisa Tekstur	62
10	Analisa Warna a*	63
11	Analisa Warna b*	64
12	Analisa Warna L	65
13	Proses Pembuatan Kurma Salak	66
14	From Bimbingan Skripsi	67