

DAFTAR ISI

	<i>Hal</i>
Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup.....	ii
Halaman Pernyataan Orisinalitas	iii
Abstrak	v
Abstract	vi
Kata Pengantar.....	vii
Daftar Isi	ix
Daftar Gambar	xi
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Batasan Masalah.....	3
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tambar tinuktuk	5
2.2. Jahe Merah.....	6
2.3. Lada Hitam	7
2.4. Andaliman	10
2.5. Bawang Merah.....	10
2.6. Bawang Putih	11
2.7. Kencur	11
2.8. Kemiri.....	12
2.9. Asam Cekala	13

2.10. Garam Himalaya	14
2.11. Metode Oven	15
2.12. Profil Pertumbuhan Bakteri	15
2.13. Kerangka Berpikir	16
2.14. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2. Jenis Penelitian	18
3.3. Alat dan Bahan	18
3.4. Rancangan Percobaan.....	19
3.5. Prosedur Kerja	19
3.6. Analisis Data	24
3.7. Diagram Alir Penelitian	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Pembuatan Tambar Tinuktuk	29
4.2. Uji Karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk Simalungun...	31
4.3. Data Perbandingan Persentase Antara Jahe Merah dengan Lada Hitam Terhadap Mutu Tambar Tinuktuk.....	31
4.4. Uji Organoleptik	32
4.5. Uji Kimia Tambar Tinuktuk	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
DAFTAR LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

	<i>Hal</i>
Gambar 2.1. Jahe Merah.....	6
Gambar 2 2. Lada Hitam	8
Gambar 3.1. Bagan Alir Pembuatan Tambar Tinuktuk Optimasi Perbandingan Jahe Merah dengan Lada Hitam	25
Gambar 3.2. Diagram Alir Nilai pH.....	26
Gambar 3.3. Diagram Alir Analisis Kadar Air.....	26
Gambar 3.4. Diagram Alir Analisis Kadar Abu	27
Gambar 3.5. Analisis Profil Pertumbuhan Bakteri Penyimpanan 48 Jam.....	28
Gambar 4.1. Grafik Kadar pH Tambar Tinuktuk	40
Gambar 4.2. Grafik Kadar Air Tambar Tinuktuk.....	42
Gambar 4.3. Grafik Kadar Abu Tambar Tinuktuk.....	45

THE
Character Building
UNIVERSITY

DAFTAR TABEL

	<i>Hal</i>
Tabel 2.1. Kandungan Nilai Gizi jahe merah dalam 100 g bahan.....	7
Tabel 2.2. Kandungan gizi lada hitam dalam 100 g bahan	9
Tabel 3.1. Tabel Takaran Pembuatan Tambar Tinuktuk Simalungun.....	20
Tabel 4.1. Komposisi Jahe Merah dengan Lada Hitam.....	29
Tabel 4.2. Rata-rata Karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk Simalungun	31
Tabel 4.3. Pengaruh Perbandingan Persentase Jahe Merah dengan Lada Hitam Terhadap Mutu Tambar Tinuktuk	32
Tabel 4.4. Rerata Nilai Organoleptik Tekstur Tambar Tinuktuk	33
Tabel 4.5. Rerata Nilai Organoleptik Rasa Tambar Tinuktuk.....	35
Tabel 4.6. Rerata Nilai Organoleptik Aroma Tambar Tinuktuk	36
Tabel 4.7. Rerata Nilai Organoleptik Warna Tambar Tinuktuk.....	38
Tabel 4.8. Nilai Uji Kadar pH Tambar Tinuktuk	39
Tabel 4.9. Nilai Uji Kadar Air Tambar Tinuktuk.....	42
Tabel 4.10. Nilai Uji Kadar Abu Tambar Tinuktuk	44
Tabel 4.11. Data Profil Pertumbuhan Bakteri Tambar Tinuktuk Penyimpanan 48 Jam	47

THE
Character Building
UNIVERSITY

DAFTAR LAMPIRAN

	<i>Hal</i>
Lampiran 1. Format Uji Organoleptik/Hedonik Tambar Tinuktuk.....	56
Lampiran 2. Uji Hedonik Rasa Tambar Tinuktuk.....	57
Lampiran 3. Uji Hedonik Tekstur Tambar Tinuktuk	59
Lampiran 4. Uji Hedonik Warna Tambar Tinuktuk.....	61
Lampiran 5. Uji Hedonik Aroma Tambar Tinuktuk	63
Lampiran 6. Nilai Kadar pH.....	65
Lampiran 7. Nilai Kadar Abu.....	66
Lampiran 8. Nilai Kadar Air	70
Lampiran 9. Profil Pertumbuhan Bakteri Tambar Tinuktuk Penyimpanan 48 Jam	75
Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian	76

THE
Character Building
UNIVERSITY