

DAFTAR ISI

	<i>Hal</i>
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	<i>i</i>
RIWAYAT HIDUP	<i>ii</i>
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	<i>iii</i>
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	<i>ii</i>
ABSTRAK.....	<i>v</i>
ABSTRACT.....	<i>vi</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>vii</i>
DAFTAR ISI.....	<i>ix</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>xi</i>
DAFTAR TABEL	<i>xii</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xiii</i>
BAB I. PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	<i>1</i>
1.2 Batasan Masalah.....	<i>3</i>
1.3 Rumusan Masalah	<i>3</i>
1.4 Tujuan Penelitian	<i>3</i>
1.5 Manfaat Penelitian	<i>4</i>
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	<i>5</i>
2.1 Tinuktuk.....	<i>5</i>
2.2 Jahe Merah (Zingiber officinale Rosce)	<i>5</i>
2.3 Lada Hitam (Piper ningrum L.)	<i>7</i>
2.4 Andaliman.....	<i>9</i>
2.5 Bawang Merah.....	<i>10</i>
2.6 Bawang Putih.....	<i>10</i>
2.7 Kencur	<i>11</i>
2.8 Kemiri.....	<i>11</i>
2.9 Asam Cekala	<i>11</i>
2.10 Garam Himalaya	<i>12</i>

2.11	Metode Penyangraian.....	12
2.12	Pengujian Total Mikroba.....	12
2.13	Kerangka Berfikir	12
2.14	Hipotesis Verbal.....	14
2.15	Hipotesis Statistik	14
BAB III.	METODE PENELITIAN.....	15
3.1	Jenis Penelitian	12
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.3	Alat dan Bahan	14
3.4	Rancangan Percobaan.....	14
3.5	Prosedur Kerja	14
3.6	Analisis Data	20
3.7	Diagram Alir Penelitian	14
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1	Pembuatan Tambar Tinuktuk.....	26
4.2	Uji Karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk Simalugun	146
4.3	Data Perbandingan Persentase Jahe Merah dengan Lada Hitam Terhadap Mutu Tambar Tinuktuk	147
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1	Kesimpulan	42
5.2	Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN.....		50



 THE
Character Building
 UNIVERSITY

DAFTAR GAMBAR

	<i>Hal</i>
Gambar 2. 1 Jahe merah	6
Gambar 2. 2 Lada hitam	8
Gambar 3. 1 Diagram alir penelitian.....	22
Gambar 3. 2 Prosedur penentuan nilai pH	23
Gambar 3. 3 Prosedur penentuan kadar air	23
Gambar 3. 4 Prosedur penentuan kadar abu.....	24
Gambar 3. 5 Prosedur profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam	25
Gambar 4. 1 Rata-rata daya terima panelis terhadap warna dari setiap perlakuan tambar tinuktuk	29
Gambar 4. 2 Rata-rata daya terima panelis terhadap tekstur dari setiap perlakuan tambar tinuktuk	30
Gambar 4. 3 Rata-rata daya terima panelis terhadap aroma dari setiap perlakuan tambar tinuktuk	31
Gambar 4. 4 Rata-rata daya terima panelis terhadap rasa dari setiap perlakuan tambar tinuktuk	33
Gambar 4. 5 Grafik rata-rata nilai ph tambar tinuktuk pada setiap perlakuan	35
Gambar 4. 6 Grafik rata-rata kadar air tambar tinuktuk pada setiap perlakuan	37
Gambar 4. 7 Grafik rata-rata kadar abu tambar tinuktuk pada setiap perlakuan	40

THE
Character Building
UNIVERSITY

DAFTAR TABEL

	<i>Hal</i>
Tabel 2.1. Zat gizi dan nilai gizi rimpang jahe mentah	6
Tabel 2.2. Kandungan gizi lada hitam dalam 100 g bahan	8
Tabel 4.1. Komposisi perbandingan jahe merah dengan lada hitam	23
Tabel 4.2. Rata-rata karakteristik kimia tambar tinuktuk simalungun	24
Tabel 4.3. Pengaruh perbandingan persentase jahe merah dengan lada hitam terhadap mutu tambar tinuktuk	25
Tabel 4.4. Uji pos hoc duncan nilai ph pada perbandingan jahe merah dengan lada hitam ..	31
Tabel 4.5. Uji pos hoc duncan kadar air pada perbandingan jahe merah dengan lada hitam	33
Tabel 4.6. Uji pos hoc duncan kadar abu pada perbandingan jahe merah dengan lada hitam	35
Tabel 4.7. Hasil profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam pada perlakuan 30:70% tambar tinuktuk	38

UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

DAFTAR LAMPIRAN

	<i>Hal</i>
Lampiran 1. Angket uji organoleptik tambar tinuktuk.....	50
Lampiran 2. Data hasil analisa organoleptik hedonik tambar tinuktuk.....	51
Lampiran 3. Data hasil analisa one way anova	55
Lampiran 4. Perhitungan	60
Lampiran 5. Dokumentasi penelitian.....	67



THE
Character Building
UNIVERSITY